

# **Kolac sa breskvama (10)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4 jajeta**
- **1 caša šecera**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **1 kašikaputera**
- **120 ml neutralne pavlake**
- **130 ml ulja**
- **2 caše brašna**
- **1 kesica pršačka za pecivo**
- **1 kašika džema od kajsije**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **4 breskve**

## **Priprema**

Kolac se spremi u okruglom kalupu prečnika 26 cm i bude onako idealna debljina. 4 cela jajeta umutite penasto sa cašom (od 2 dl) šecera. Dodajte kesicu vanilin šecera, 120 ml ulja, kašiku otopljenog putera, 130 ml tecne mlecne pavlake (one neutralne) i sve sjedinite varjacom. Na kraju lagano umešajte 2 caše mekog brašna tip 400 i kesicu pršačku za pecivo. Kada sve lepo sjedinite izrucite u podmazan kalup. Veće breskve oljuštite i presecite na pola. Potrebno je 4 breskve otprilike u zavisnosti od velicine. Slobodno stavite skoro jednu do druge, jer ce se tokom pecenja malo smanjiti. Ne treba posipati grizom, jer ne tone na dno. Breskve posolite još jednom kesicom vanilin šecera.

Ostavite tako 5 minuta da "odmara" pa u rernu na 180 stepeni oko 30 minuta. Meni je rerna sa ventilatorom. Pecen vreo kolac premažite glazurom od umucene kašike džema od kajsija sa 2 kašike tople vode. Premažite ili catkicom ili nekim nožem. Pustite da se ohladi u kalupu pre secenja.

Kolac se ne posipa šecerom u prahu. Jedino možete po želji dodati malo oraha, lešnika ili badema. Sece se na osmine. Kolac je izuzetan za svaku priliku i za nenađane goste. Vrlo je zgodan i za transport. Pa prijatno!!!

### **Savet**