

## ***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 **kašika** putera
- 120 ml neutralne pavlake
- 130 ml ulja
- 2 **caše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kašika** džema od kajsije
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 4 breskve

### **Priprema**

Kolac se sprema u okruglom kalupu precnika 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 praška za pecivo. Kada sve lepo sjedinite izrucite u podmazan kalup. Vece 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 cetkicom ili nekim nožem. Pustite da se ohladi u kalupu pre secenja.

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

## **Savet**