

Carski kolac

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 250 g margarina
- 1 paketić kvasca (svežeg)
- 1 kašika šecera
- 1 šolja mleka
- oko 900 g brašna

Za fil:

- 8 kašika džema od šljiva
- 250-300 g mlevenih oraha
- 1 vanilin šecer

Priprema

Kvasac i šecer sa malo brašna razmutiti u mleku i ostaviti, par minuta da nadože. Umutiti margarin i jaja, dodati brašno i nadošao kvasac i zamesiti glatko i meko testo.

Testo odmah podeliti na četiri jednaka dela.

Prvi deo testa, rasklagijati velicine pleha na papiru za pečenje, prebaciti u pleh, premazati sa dve kašike džema, posuti sa orasima i vanil šecerom.

To isto ponoviti sa ostale tri lopte testa i na vrh poslednje kore, staviti džem i orahe.

Peci kolac u predhodno zagrejanj rerni, 250 stepeni oko 30 minuta.

Kada je kolac pečen i ohlaen, iseci na željene oblike.

Toplo preporučujem! Prijatno!