

Rusticni kolac sa džemom od smokvi sa orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 1 kašik rastopljenog putera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Umutite penasto žumanca sa šecerom i vanilin šecerom. Onako da pobebe. Dodati puter, brašno i prašak za pecivo. Kada se sve sjedini dodati kašiku po kašiku sneg od belanaca. Peci u plehu od rerne na 200 stepeni dok ne porumeni oko desetak minuta. Sve zavisi od rerne.

Džem od smokvi sa seckanim orasima ja proizvodim. Korica se isece na 3 trake. Na cetiri ako je širok pleh. U principu po parcet u velicina prst dužina i dva prsta širine. Eto merke. Tri sloja ima. Filuje se korica pa fil pa korica pa fil pa korica. Odozgo prah šecer. Filuje se mlako.

Savet

Ovo je kola koji se sprema u selima u Grkoj. Vrlo je popularan. Nekada se nije stavljaao prašak za pecivo jer su koristili jaja od tog dana. Po nekoliko dana ostaje svež. Prijatno