Kolac sa likerom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **15 kašika**šecera
- **6**jaja
- **3 kašike**likera po ukusu
- **15 kašika**brašna mešavina mekog i ostrog
- **100 g**suvog groža
- **100 g**mešanog suvog voca
- **100 g**žele bombona raznih boja
- **100 g**cokolade
- liker po potrebi

Priprema

Suvo voce preliti likerom i ostaviti da odstoji. Suvo voce, žele i cokoladu iseckati.

Margarin penasto umutiti sa šecerom, umešati jedno po jedno jaje, zatim liker i brašno. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i posuti sa suvim grožem, vocem, želeom i cokoladom. Peci na 200 stepeni 30 minuta, cim izvadimo iz rerne prevrnuti kolac jer ce se inace zalepiti za pleh.

Savet