Kolac sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **150 g**šecera
- **po potrebi**brašno
- **1 kesica**prašak zapecivo
- **1**jaje
- **1**žumance

Fil:

- **250 g**mlevenog maka
- **200 g**šecera
- **malo** mleka
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Izmešajte sve sastojke i umesite testo. Ostavite da stoji pola sata. Za to vreme skuvajte fil: U šerpi izmešajte mak sa šecerom i dodajte malo mleka. Sve zajedno kuvajte nekoliko minuta. Odvojite testo na pola i razvijte. Tako razvijenu koru prebacite pomocu oklagije u prethodno nuljenu tepsiju. Preko prve kore rasporedite fil. Razvijte i drugu koru i stavite preko fila. Pecite u zagrejanoj pecnici na temperaturi od 200 stepeni oko pola sata. Pecen kolac izvadite iz rerne da se malo prohladi. Tako prohladjen posuti prah šecerom i seci na kocke.

Savet