

Kolac sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kesica** prška za pecivo
- **malo** soli
- **1 kašicica** šećera (za kvasac)
- **550 g** brašna

Za fil:

- **8 kašikadžema** od šljiva
- **8 kašikadžema** od kajsije
- **8 kašikamlevenih** oraha
- **8 kašikamlevenog** maka

Priprema

Zamesiti testo od datog materijala i ostaviti 15 minuta da testo "odmori". Zatim podelimo testo na pet delova.

Razviti prvi deo testa i staviti u plehu dim. 22x25 cm. Testo premazati sa džemom od šljiva.

Preko džema staviti cetiri kašike maka.

Zatim razviti drugu koru, koru premazati sa cetiri kašike džema od kajsije.

Preko džema posuti sa cetri kašike oraha.

Zatim preko oraha staviti trecu koru, preko trece kore staviti cetiri kašike džema od šljiva, pa posuti makom.

Cetvrtu koru razviti i staviti preko maka, pa je premazati džemom od kajsijsa i posuti sa orasima.

Preko cetvrte kore staviti petu razvijenu koru. Ostaviti kolac da "odmori" 15 minuta. Zatim kolac izbockati cackalicom i peci na 180 C oko 30 minuta.

Savet