

Kolac sa šumskim vocem na vodi



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kašika + 100 g** brašna
- **400 ml** mlake vode
- **5 kašika** džema od kajsije
- **15 kašika** šecera
- **300 g** mix šumskog voca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** vanilin šecer
- **za posipanje** prah šecer

Priprema

Odmeriti 400ml, umutiti sa šecerom. Dodati džem pa umutiti. Lagano dodavati brašno i mutiti. Na kraju dodati prašak za pecivo i vanilin šecer. Kada ste sve sjedinili, dodati voće i varjačom izmešati. Rernu zagrejati na 200C i peći. U zavisnosti od rerne peći nekih 30ak minuta. Kada je kolac gotov, izvaditi, iseci i posuti prah šecerom.

Savet

Možete praviti npr samo sa višnjama, jagodama, malinama, a možete i mix kao ja. Prijatno!