

[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

## Recept: Praznični kolač

**Sestavine:**

- 100 g sladkorja
- 220 g bele moke
- 125 g masla
- 1 x vrečka pecilnega praška
- 1 x vrečka vanilijevega sladkorja
- 2 x jajci
- 100 ml mleka
- 100 g mandljeve čokolade
- 1 x breskov kompot
- 1 x vrečka vanilijevega pudinga
- 0.5 l mleka za puding
- 3 x žličke rjavega sladkorja



## Zahtevnost:



## Splošni opis in postopek:

- V skledo damo sladkor, moko s pecilnim praškom, maslo, vanilijev sladkor, jajci in mleko ter dobro zmešamo, da dobimo enakomerno zmes.
- Okrogel modul za torto obložimo s peki papirjem in vanj vlijemo zmes.
- Kolač pečemo v ogreti pečici pri  $160^{\circ}$  C približno 35 minut.
- Ko je kolač ohljen, ga namočimo z breskovim kompotom. Breskve narežemo na manjše koščke in jih razporedimo po kolaču.

- Nato skuhamo vanilijev puding in ga enakomerno razlijemo po vrhu breskev.
- Potem vzamemo tablico mandljeve čokolade in jo nalomimo na koščke.
- Z uporabo vodne kopeli stopimo čokolado, lahko dodamo še malo mleka, da bo topljenje hitrejše.
- Stopljeno čokolado polijemo po vrhu pudinga.
- Za konec lahko uporabimo še razne posipe za na vrh kolača.