



## Студентски колач

Фичо ќе го подготви рецептот на Лилјана Илиева, кој таа го нарече Студентски колач.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30 - 60 минути**

### Состојки:

- 150 грама суви смокви
- 250 грама суво грозје  
(Или вкупно 400 грама суво овошје по желба)
- 50 грама шеќер
- малку рум
- 5 белки
- 200 грама шеќер
- 1 лист обланда
- Шеќер во прав за посипување

### Чекор 1

Сувите смокви исечкајте ги ситно. Измешајте ги со сувото грозје, додадете го шеќерот и румот и оставете ги да отстојат 20 минути. По 20 минути исцедете ги убаво.

### Чекор 2

Во сад за матење ставете ги белките и изматете цврст снег, а потоа додадете го шеќерот.

### Чекор 3

Исцеденото овошје додадете го во снегот од белки и мешајте со шпатула додека да добиете изедначена смеса.

### Чекор 4

Во големиот плех од Делимано ставете еден лист обланда и прелејте ја со колач смесата.

Печете во загреана рерна на 180 степени, околу 20 минути.

Сервирајте коцки, посипани со малку шеќер во прав.

### Совет

Овој рецепт е едноставен за подготовка, но резултатот е многу вкусен колач. Пробајте го и кажете ни ги впечатоците .



**Користени производи:**



**Голема Тава за печење**



**Статичен миксер**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)