

Kolac `Doi u pet do pet`



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2jaja
- 3 **kašike**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 1vanilin šećer
- **prstohvat**cimeta

Za fil:

- 6breskvi
- 2kruške
- 10šljiva
- 2pudinga od vanile
- 2 **čaše**vode
- 1 **čaša**šecera

Dekoracija:

- 2šlaga
- 1 **čaša**mleka

Priprema

Voce oljuštiti i iseci na krupne komade pa posuti šećerom. Promešati i ostaviti pola sata da voce pusti sok.

Umutiti penasto jaja sa šećerom pa dodati vanilu i cimet.

Promešati pa lagano kašikom umešati brašno. Sipati u podmazan pleh i peci oko 15 minuta na 200 stepeni.

Voce presuti u šerpu, doliti vodu i staviti da se kuva oko pola sata. Voce ne sme da se raspadne tako da samo povremeno promešajte lagano.

Puding razmutiti u čaši hladne vode pa dodati u voce. Kuvati kratko na blagoj vatri.

Fil sipati preko hladne kore i ostaviti da se stegne. Ukrasiti šlagom.

Savet