

Kolac za sva godisnja doba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kolac:

- **100 g**maragrina
- **100 g**šecera
- **200 g**brašna
- 1prašak za pecivo
- 1jaje
- **7 dl**mleka
- **250 g**šecera
- 3pudinga od vanile
- 3pavlake 20% mm
- **1 veca konzervakompota od breskve**
- **2 kesiceželatina**

Priprema

Umesiti margarin, šecer, brašno, prašak za pecivo i jaje, pa ga razvaljati po kalupu koji ste prethodno podmazali, s tim da podignite testo malo i po rubovima.

Od 7 dl mleka izvaditi malo i pomešati sa pudingom i šecerom, a ostatak staviti na ringlu da provri, kad provri skinuti sa vatre pa dodati puding, zatim vratiti na šporet i kuvati dok se ne zgusne - par minuta. U vrucu smesu dodati pavlake.

Dobijenu smesu sipati u kalup preko patišpanja, a zatim iseckano voce staviti odozgo. Staviti da se pece na 170 °C nekih 50 minuta.

Pred kraj pecenja, a može i kad se kolac ispece, umutiti 2 želatina, ja sam iskoristila i tecnost od breskvi, a piše vam na kesici kako se priprema. (ja sam pripremala 2 kesice sa 6 dl tecnosti). Na kolac isipati želatin i cekati da se stegne, meni je prenocio u fižideru pa smo ga sutradan jeli.

Savet