

# **Kolac pun sunca**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgkajsija**
- **300 gtrešanja**
- **1 pakovanje (400 g)slatkog testa**
- **2 kesicepudinga od vanile**

## **Priprema**

Kajsije prepolovimo i izvadimo košcice iz trešanja.

Napravimo puding.

Razvijemo koru velicine posude u kojoj cemo peci. Na koru stavimo papir za pecenje i sipamo suv pasulj ili pirinac pa je slepo pecemo (blind bake) 15 minuta na 180 stepeni Celzija.

Ostavim da se ohladi pa sipamo u posudu ohladjeni puding.

Naredjamo polutke kajsija.

Pa dodamo trešnje pospemo kastor šecerom.

Pecemo oko 45 minuta.

Jedemo. Prijatno.

### **Savet**

Kod mene je leto i ovo voe smo brale Cali i ja. Vi svakako možete koristiti i kompt ili konzervu. Takoe kad ponovo peete stavite srebrnu foliju na ivicu testa da ne izgori previše