

# **Kolac od dunja**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**ocišcenih dunja
- **1 l**vode
- **500 g**šecera
- **150 g**posnog keksa
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**posnog šлага

## **Priprema**

Ušpinovati vodu sa šecerom, dodati ocišcene i iseckane dunje, pa skuvati kao kompot (tako da na kraju kuvanja ostane oko 5 dl vode). Tepsiju podmazati uljem i po dnu poreati keks.

Skuvano voce ocediti od tecnosti, ispasirati ga i poreati preko keksa.

U oceenom soku od kuvanog voca skuvati puding od vanile, a zatim ga preliti preko dunja.

Ostaviti kolac da se dobto ohladi, a zatim ga premazati umucenim posnim šlagom.

## **Savet**