

Kolac od dunja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćenih dunja
- **1 l** vode
- **500 g** šećera
- **150 g** posnog keksa
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 kesice** posnog šlaga

Priprema

Ušpinovati vodu sa šećerom, dodati očišćene 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 voće ocediti od tečnosti, ispasirati ga i poreati preko keksa.

U očenom soku od kuvanog voća skuvati puding od vanile, a zatim ga preliti preko dunja.

Ostaviti kolac da se dobro ohladi, a zatim ga premazati umućenim posnim šlagom.

Savet