

Socna kivi poslastica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 4 kašikešecera
- 10 kašikagriza
- 3 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za prelivanje kore:

- 400 mlhladnog mleka
- 2 kesicevanilin šecera

Za fil:

- 800 mlmleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 50 gmargarina
- 3 kašikešecera

Za ukrašavanje:

- 300 gkrem šlaga
- 250 mlkisele vode

I još:

- **1 kg**kivija

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, griz, brašno i prašak za pecivo. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru dok je vruca preliti sa hladnim mlekom u kome je rastvorena vanila.

Kivi oljuštiti i iseci pa poreati preko cele kore.

Puding skuvati u mleku, pa dok je vruce staviti margarin pa mešati dok se ne rastopi.

Prohlaen fil preliti preko kivija.

Ohladiti pa ukasiti šlagom koji smo umutili sa kiselom vodom.

Kolac dobro ohladiti pa seci i služiti.

Savet

Prijatno