

Kolac sa kruškama i jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera
- 120 g margarina
- 2 kašike vrele vode
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 500 ml vode
- 2 pudinga od maline
- 4 kašike šecera
- 2 kruške
- 2 jabuke
- šlag za dekoraciju

Priprema

Margarin umutite sa šecerom i muteci dodajte jedno po jedno jaje. Dodajte vrelu vodu i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Promešajte kašikom i sipajte u nauljen pleh i pecite petnaestak minuta na temperaturi od 200 stepeni ili dok ne porumeni.

U poseban sud sipajte vodu i kad prokljuca stavite jabuke isecene na kriške. pustite da se lagano kuvaju 5 minuta

a zatim dodajti kruške takoe isecene na kriške. Kuvajte zajedno još 5-10 minuta, da kocke budu kuvane a ostanu cele.

Posebno izmešati puding i šećer sa malo vode i ukuvati u voće da se zgusne. Smesu izlijte preko pecene piškote i ostavite da se ohladi i stegne najmanje 2 sata. Umutite šlag i premažite kolac. Secite i služite.

Savet