Kolac sa kajsijama

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **3 kašike**soka od kajsija (kompota)
- **4 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **2 kašike**gustina
- **5 kašika**šecera
- **6**kajsija (mogu i iz kompota)
- **100 g**margarina

Za dekoraciju:

- **2 kesice**šlag krema od vanille

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, dodajte sok od kajsije, brašno pomešano sa praškom za pecivo i promešajte varjacom da se smesa izjednaci. Pecite u nauljen pleh na 200 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom da li je

piškota pecena. Pecenu piškotu ostavite sa strane da se ohladi.

Mleko skuvajte (prethodno izdvojite 1 dl). Puding pomešajte sa gustinom, šecerom i malo mleka koje ste izdvojili. Smesu sipajte u vrijuce mleko i polako mešajte da se zgusne. Ostavite sa strane da se ohladi. Margarin umutite i pomešajte sa ohlaenim filom.

Kajsije isecite na kockice i pomešajte sa filom. Fil sa kajsijama ravnomerno rasporedite preko pecene piškote. Umutite šlag kremu i premažite preko fila. Ostavite nekoliko sati da se stegne.

Savet