

Kremasti kivi



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 4 kašike šecera
- 2 kašike vode
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 dlmleka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 200 g margarina
- 7 kivi (srednjih)
- 3 kašikaruma
- 5 dl vode
- 3 kašikagustina
- 5 kašika šecera
- 100 g šlaga
- 3 kivi
- 12 kašika šecera

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom penasto, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, i onda dodati šneg od umućene belance. Umućenu masu sipati u podmazan pleh posut brašnom i peći u rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Fil: puding i šećer razmutiti u malo mleka, ostalo mleko sipati u šerpi i staviti da provri. Sipati razmucen puding

u mleko i dodati margarin i sve lepo promešati da se masa izjednači i kuvati do određene gustine. Ostaviti da se malo prohladi, mlaku masu sipati preko hladne kore. U šerpi sipati vodu sa šećerom i rumom da provri pa dodati kivi oljušten i isecen na krugove, sipati razmucen gustin sa mali vode. Kuvati na tihoj vatri dok se masa ne zgusne.

Malo prohladenu masu od kivija sipati lagano preko fila od pudinga, rasporediti krugove kivija i ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag i hladan kolac dekorisati i ukrasiti kivijem.

Savet

Kola je soan i ne puno sladak, kremast je i bas prija za ove vrele dane. Može se dodati bilo koje voe, a ja odabrala kivi.