

Vocni kolac (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 200 mlmleka
- 2 kesicevanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo

Za vocni nadev:

- 2jabuke
- 2 kruške
- 6šljiva
- 200 gšecera

Za fil:

- 250 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 50 gšecera
- 100 gmargarina

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti jaja, šećer i vanilin šećer, dodati mleko te lagano umutiti mikserom. Potom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano sjediniti kašikom. Smesu uliti u pleh (srednje velicine) te peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Ostaviti da se dobro ohladi. Za voćni nadev: Jabuke, kruške i šljive oprati i iseckati. Na dno pleha staviti 100 g šećera, preko rasporediti seckano voće pa prekriti sa 100 g šećera. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se prohladi i kad bude mlako naneti preko kore. Potom ostaviti da se dobro ohladi. Za to vreme pripremiti fil: U šerpu usuti 200 ml mleka, dodati šećer i sraviti na vatru da provri. Posebno, u 50 ml hladnog mleka razmutiti puding te ukuvati u vrijuće mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti mikserom te ga sastaviti sa ohlaenim pudingom, izmiksati te naneti preko voćnog fila. Seci na parcad željene velicine i poslužiti.

Savet