Vocni kolac sa bundevom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**žumanaca
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**ulja
- **5 kašika**tople vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike**soka od limuna
- **1 l**vode
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **300 g**šecera
- **1** limun - kora rendana
- **300 g**bundeve kuvane
- **1**jabuka kuvana
- **1**banana
- **200 g**šecera
- **3 kašike**soka od limuna
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Priprema kore: U podebnom sudu odvojiti žumanca od belanaca, žumanca dobro umutiti sa 5 kašika šecera nastaviti sa mucenjem. Zatim dodati ulje, (u posebnom sudu izmešati brašno sa praškom za pecivo i vanilin šecer), dodavati u smesu, dodati toplu vodu i promešati sve kašikom da se sjedini umucena masa. Kalup

precnika 40 puta 23cm premazati maslacem i pobrasnjati brašnom, sipati umucenu masu i peci u prethodno zagrejanu rernu na 200C oko 15 minuta.

Priprema voce: Bundevu i jabuku oguliti, seci na kockice, skuvati u litar vode sa 200g šecera (oko 15 minuta) da bundeva bude meka kao i jabuka, paziti da se ne prekuvaju.

Prohladiti i procediti od vode bundevu i jabuku, preliti ih sokom od limuna. Sacuvati proceenu vodu gde se kuvalo voce.(trebace za puding).

Pripremanje fila: U odvojenom litru vode gde se kuvalo voce skuvati puding. Odvojiti malo vode i razmutiti puding od vanile, ostatak vode staviti da secerom i rendanom korom od limuna da provri. Zatim u provrelu vodu dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestalno mešanje dok se puding ne zgusne.

U dubljem sudu umutiti belanca sa secerom u cvrst sneg.Miksati mikserom i dodajuci kasiku po kasiku vrelog pudinga u cvrstom snegu od belanaca.Masa mucenjem ce se povecavati i sjedinjavati u kompaktnu masu.

Finalni postupak: U kalupu preko kore poreati kocke bundeve, jabuke i banane.

Preko kockica voca preliti polovinu vrelog pudinga, opet poreati drugi red kockica od voca, zatim preliti ostatkom polovine vruceg pudinga.

Kolac dobro ohladiti (najbolje preko noci) sutradan dekorisati kolac.

Umutiti slatku pavlaku i dekorisati kolac.Vocni kolac sluziti hladan jer tada osvezava i sladi.

Savet

Voni kola sa bundevom je osvežavajueg ukusa, bundeva narandžaste boje daje poseban ukus i krasi, a spoj jabuke i banane opija nepca sa kremastim užitkom. Prijatno!