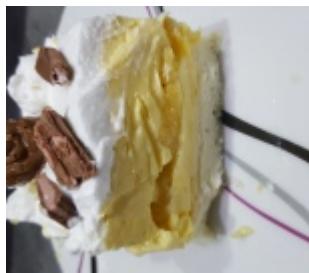


Kolac sa breskvama (5)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **7** belanaca
- **7** kašikašecera
- **7** kašikabrašna

Za preliv kore:

- **3** dlmleka
- **3** kašikešecera

Za fil:

- **1 l** mleka
- **7** žumanjaka
- **7** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicapudinga od vanile
- **200** gmargarina

Još:

- **1 kg**bresaka
- **200** gšлага

Priprema

Umutiti belance sa šecerom u cvrst sneg, dodati brašno i lagano umutiti. U pouljen i pobrašnjen pleh sipati masu izravnati i staviti u rernu na 30 minuta na 180°C. Staviti mleko i šecer (3dl+3 kašike) da provri. Vrucu koru zaliti vrelim mlekom. Ostaviti da se ohladi i upije mleko.

Žumance, šecer, brašno i puding umutiti sa 2 dl mleka ostatak mleka staviti da provri pa skuvati fil. U ohlaen fil dodati margarin sobne temperature dobro umutiti.

Breskve oljuštiti i iseckati na manje komade. Ukoliko su tvrde prokuvati malo breskve. Preko biskvita namazati pola fila potom poreati breskve i preko ostatak fila. Odozgo staviti šlag i dekorisati po želji.

Savet

Umesto breskvi može da se koristi i drugo voe.