

Lagani vocni kolac od kajsija



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašikemleka
- **4** kašike ulja
- **4** kašike brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** cašavode
- **150** g šecera
- Fil od kajsija:
 - **500** g kajsija
 - **200** ml vode
 - **300** g šecera
 - 2 pudinga od vanile
 - **3** kašike gustina
 - **1** kesica želatina
- Fil od vanile:
 - **700** gmleka
 - 3 pudinga od vanile
 - **12** kašika šecera
 - **50** g margarina
 - **2** kesice šлага
 - **200** ml gazirane vode
 - **50** gnarendane cokolade

Priprema

Za patišpanj: Umutiti penasto belanca sa 4 kašike šecera i jednom prstohvatom soli, dodati žumanac jedan po jedan uz neprekidno mešanje miksera. Umucenu penastu masu od jaja dodati ostale sastojke, 4 kašike prosejanog brašna sa pola kesice praska za pecivo, 4 kašike mleka, 4 kašike ulja. Promešati varjacom umucenu masu, sipati u podmazanom plehu vrlicine 20x32cm. Peci patišpanj u predhodno zagrejanoj rerni na 200C oko 10-15 minuta. Vruc patišpanj preliti sa prokuvanom vodom i šecerom.

Fil od kajsija: Kajsije oprati, prepeljuti i izvaditi koštice. U blenderu kajsije samleti u finu kašu. Posudu sa 200 ml vode i kasu od kajsija staviti da prokljuca, zatim razmutiti 2 kašike gustina sa 300g šecera pa dodati u prokljucalu kasu od kajsija. Neprekidno mešati kašikom vogni Žele sve dok ne postane zgasnuta glatka masa. Za to vreme razmutiti 1 kesicu želatinu sa 5 kašika vode da nabubri. Nabubreli želatin rastopiti u posudi na laganoj vatri zatim ga umešati u topli zele od kajsija.

Fil od vanila: Posudu sa 700ml mleka staviti da provri, zatim razmutiti 3 pudinga od vanile u provrelo mleko uz neprekidno mešanje varjacom sve dok se puding ne zgasne.

Finalni postupak: Na patišpanj sipati polovinu toplog Želea od kajsija, sacekati da se ohladi. Zatim kašikom za sladoled izvaditi kuglice od pudinga pa ih poreati po Želeu od kajsija.

Ostatak Želea od kajsija preliti kuglice od vanile. Kolac ostaviti u frižideru da se hlađi kako bi se dobro stegao.

Dekoracija: Umutiti 2 šлага sa 200 ml gazirane vode, kolac dekorisati šlagom i narendanom cokoladom. Kolac držati na hladnom u frižideru, jer se tako lakše kolac sece na kocke ili šnите.

Savet

Kola najbolje praviti danas za sutra, kako bi se kola cele noi hlađio i stego u frižideru i ukusi spojili. Kola je lagan i osvežavajući ukusa, pravi porodini kola koji ce okupiti i zasladiti vaše najmilije. Prijatno!