

*Parce *sunca**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 list lisnatog tijesta
- oko 500 g šljiva

Krema:

- 1,2 l mlijeka
- 3 pudinga od vanilije
- 9 kašika šećera

Biskvit:

- 2 jajeta
- 80 g šećera
- 80 g gotopljenog margarina ili putera
- 2 kašike mlijeka
- 110 g brašna
- 6 g praška za pecivo

Priprema

Razvaljati list lisnatog tijesta, staviti u pleh premazan margarinom i posut brašnom, pa izbockati.

U mlijeku sa šećerom skuhati puding od vanilije. Kratko prohladiti, pa sipati preko lisnatog tijesta. Preko rasporediti očišćene i narezane šljive.

Umutiti pjenasto jaja i šećer. Zatim, dodati otopljeni margarin (puter) i mlijeko. Dodati i brašno, pomiješano sa praškom za pecivo, pa sve promiješati! Sipati smjesu preko šljiva!

Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C oko 45 minuta. Pecen kolac ostaviti da se potpuno ohladi, posuti šećerom u prahu, pa rezati na parcad!

Savet