

# **Kolac jaje na oko**



## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- 5 jaja
- 1 vanilin šecer
- 5 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 kašika ulja
- 1 kašika vode

### **Fil:**

- 2 pudinga sa aromom slatke pavlake
- 250 g šecera u prahu
- 700 ml mleka
- 400 ml kisele pavlake

### **Ostalo:**

- breskve iz komposta
- preliv za torte (može se koristiti sok iz komposta)

## **Priprema**

Biskvit: Umutiti 5 belanca u cvrsto sne. U drugoj ciniji umutiti 5 žumanaca sa 1 vanilinim šcerom, pa dodati 5 kašika šecera, 6 kašika brašna, 1 kašiku ulja, 1 kašiku vode, pa varjacom umešati belanca. Peci na 180 stepeni 10 minuta.

Fil: 2 pudinga sa aromom slatke pavlake i 250 g šecera u prahu, izmešati sa 100 ml mleka. 600 ml mleka staviti da se kuva, pa zakuвати puding.

Prohlaenom pudingu, dodati 400 ml kisele pavlake, (20 % mlecne masti), sve fino umutiti mikserom i istresti na biskvit.

Na kremu složiti polovice breskvi iz komposta, a preko breskvi staviti preliv za torte, providni koji se napravi po uputstvu sa vrecice, umesto vode koja se koristi.

Ja sam koristila sok iz komposta. Prijatno!