

## *Kolac jaje na oko*



### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 5 jaja
- 1 vanilin šećer
- 5 kašika šećera
- 6 kašika brašna
- 1 kašika ulja
- 1 kašika vode

#### **Fil:**

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

#### **Ostalo:**

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

### **Priprema**

Biskvit: Umutiti 5 belanca u cvrsto sne. U drugoj ciniji umutiti 5 žumanaca sa 1 vanilinim šećerom, pa dodati 5 kašika šećera, 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 zakuvati puding.

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

Na kremu složiti polovice breskvi iz kompota, 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 kompota. Prijatno!