

Kolac sa trešnjama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g trešanja (ocišćenih od koštica)
- 3,5 dl vode
- 6 kašika griza
- 6 kašika šecera
- 0,5 l mleka
- 1 puding od vanile
- 1 vanilin šecer
- 3 dl slatke pavlake
- 200 g keksa

Priprema

Trešnje, griz, 3 kašike šecera i vodu promešati, pa staviti da se kuva na tihoj vatri. Mešati dok se ne zgusne.

Na dno tepsije poreati keks, pa preko njega sipati vruć fil sa trešnjama.

Skuvati puding od mleka, 3 kašike šecera i vanilin šecer. Ostaviti puding da se ohladi.

Slatku pavlaku umutiti u šlag, pa polovinu promešati sa ohlaenim pudingom.

Fil sa pudingom staviti preko fila sa trešnjama, a odozgo staviti ostatak šlaga.