

## Kolac sa dunjama i jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna

#### Fil:

- 1 l vode
- 250 g šećera
- 2 vece dunje
- 1 veca jabuka
- 2 pudinga od vanile

#### I još:

- 100 g šlaga
- 200 ml vode ili mleka

### Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca pa brašno. Izmešati i usuti u pleh (37x25) obložen papirom za pečenje. Peci 15ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Pecenu koru ne vaditi iz pleha, samo skloniti papir.

Dunje i jabuku ocistiti i iseci na sitne komade.

U šerpu usuti vodu i šećer pa kad prokljuca, kuvati još 5 minuta. Dodati voće, kuvati još 10ak minuta pa skloniti sa ringle.

Nekoliko kašika sirupa preliti preko kore pa poredjati voće.

Sirup vratiti na ringlu. Kad prokljuca, skuvati puding od vanile razmucen sa malo hladne vode. Kuvati 2 minuta i preliti preko voca.

Kad se dobro ohladi, ukrasiti umucenim šlagom (100 g šlaga i 200 ml vode ili mleka).

Prijatno!

**Savet**