

## **Cimet kolac**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastoјci**

#### **Kore:**

- **100** gmasti
- **150** gšecera
- **1**jaje
- **2** kašikedžema od kajsija ili breskvi
- **1** kesicacimeta
- **1** kašicicasode bikarbone
- **4-5** kašikamleka
- brašno

#### **Krem:**

- **750** ml mleka
- **250** gšecera
- **2**pudinga od vanile
- **2**vanilin šecera
- **2** žumanca
- **1**margarin

#### **Za dekoraciju:**

- **1** kesicacimeta

### **Priprema**

Kore: Pomešati u posudi sve sastojke osim brašna. Kada je dobro izmešano i izjednaceno, dodavati brašno ali po malo. Umesiti testo da ne bude ni premeko ni pretvrdo. Od testa peci tri kore na obrnutom plehu na pek papiru. Peci toliko da blago porumene.

Fil: Staviti na vatru 700 ml mleka sa šecerom i vanilin šecerom da prokuva. U meuvremenu umutiti 50 ml mleka sa 2 pudinga i 2 žumanca. Dodati tu kašicu u kljucalo mleko i skuvati kao kada kuvate puding. U ohlaen krem dodati margarin i dobro umutiti.

Filovanje: Svaku koru premazivati kremom i reati jednu na drugu. Premazati i zadnju koru pa posipati kolac odozgo cimetom.

## **Savet**

Ovo je iskljuivo za ljubitelje cimeta. Prijatno :)