

Vocni kolac (kruške ili breskve)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16** jaja
- **350** g šecera
- **190** g brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **3 kašike** sirceta
- **1 puding** vanila
- **1 kesica** želatina
- **1** kompot od krušaka ili bresaka
- **125** g masla
- **2 kašike** ulja

Priprema

Prva kora: umutiti 7 bjelanaca, 200 g šecera, 60 g brašna, 1 kašičica praška za pecivo i dvije kašike sirceta. U pleh stavljati hrpice bjelanaca.

Druga kora: umutiti 7 žumanaca, 2 jaja, 150 g šecera, 2 kašike ulja, 130 g brašna, 1 kašičica praška za pecivo i jednu kašiku sirceta. Ovu smjesu preliti preko hrpica od bjelanaca i peci u rerni na 170 stepeni oko pola sata.

Ovako ispečen i ohladjen kolac presjeci na pola. Za to vrijeme kuvati krem. Soku od kompota dodati vode do pola litre. U to kuvati puding, a želatin preliti s vodom i neka odstoji 5-10 minuta. U prohladjeni puding dodati želatin, maslo i voće koje se ocijedilo iz kompota.

Na prvu koru mazati fil, prekriti drugom korom, poprskati prah šećerom i služiti ohladjeno.

Savet

Ja sam pravila kola? od krušaka, ali je još ljepši kola? sa breskvama.