

Kolac `Doi u pet do pet`



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jaja
- **3** kašikešecera
- **2** kašikebrašna
- **1**vanilin šecer
- prstohvatcimeta

Za fil:

- **6**breskvi
- **2**kruške
- **10**šljiva
- **2**pudinga od vanile
- **2** caševode
- **1** cašašecera

Dekoracija:

- **2**šлага
- **1** cašamleka

Priprema

Voce oljuštiti i iseci na krupne komade pa posuti šecerom. Promešati i ostaviti pola sata da voce pusti sok.

Umutiti penasto jaja sa šecerom pa dodati vanilu i cimet.

Promešati pa lagano kašikom umešati brašno. Sipati u podmazan pleh i peci oko 15 minuta na 200 stepeni.

Voce presuti u šerpu, doliti vodu i staviti da se kuva oko pola sata. Voce ne sme da se raspadne tako da samo povremeno promešajte lagano.

Puding razmutiti u caši hladne vode pa dodati u voce. Kuvati kratko na blagoj vatri.

Fil sipati preko hladne kore i ostaviti da se stegne. Ukrasiti šlagom.

Savet