

Kremal? Incir Tatls?



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 1 šolja (šolja=150 ml)šecera
- 1 šoljasjeckanih oraha
- 1 šoljasjeckanog sušenog voca
- (smokve, grožđe, marelice...)
- 1 šoljabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- malocimeta

Za sirup:

- 1 šoljašecera
- 1,5 šoljavode
- 1 kesicavanilin šecera

Za fil::

- 1 lmlijeka
- 6 kašikašecera
- 2 pune kašikegustina
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikepudinga od vanilije (prah)
- 2 kašikeputera

Za dekoraciju:

- umuceni šlag ili slatka pavlaka
- orasi

Priprema

Potopiti smokve u toplu vodu, pa sitno narezati. Sjediniti smokve, grožđice, sjeckane orahe. Umutiti jaja i šećer, pa dodati sušeno voće i orahe. Dodati brašno i prašak za pecivo, kao i cimet. Pažljivo sjediniti. Smjesu sipati u margarinom premazan i brašnom posut pleh. Peci na 180 C, dok ne dobije lepu boju.

Sirup kuhati 5-6 minuta, pa pecen biskvit preliteri sirupom.

Sjediniti šećer, brašno, jestivi škrob i prah puding, pa dodati malo mlijeka. Dobro sjediniti, da nema grudica, pa sipati preostalo mlijeko. Staviti da kuha, miješajući svo vrijeme, dok krema ne dobije potrebnu gustinu. Maknuti sa vatre, pa dodati puter. Umutiti, pa preliteri preko biskvita.

Kolac ohladiti, pa rezati na parcad. Dekorirati umucenim šlagom, pa posuti sjeckanim orasima, pistacima ili kokosovim brašnom!

Savet

Poslužiti hladno!