Kolac sa kajsijama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna

Za fil:

- **1 l**vode
- **200 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **500 g**ocišcenih kajsija

I još:

- **100 g**šlaga
- **200 ml**vode ili mleka

Priprema

Umutiti belanca, dodati žumanca pa šecer. U dobro umuceno dodati brašno i izmešati. Usuti u pleh (25x35), podmazan ili oblošen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Iz pleha izvaditi prohlaenu koru, skloniti papir i vratiti je u pleh.

Kajsije oprati, ocistiti, izmeriti i iseci na sitne komade.

U šerpu usuti vodu i šecer i kad provri, kuvati još 5 minuta. Zatim dodati kajsije, kuvati još 3 minuta i skloniti sa ringle. Kajsije sa malo tecnosti u kojoj su se kuvale staviti preko kore. Šerpu vratiti na ringlu, usuti puding razmucen sa malo hladne vode (50 ml). Mešati da se zgusne i sipati ga u pleh preko kajsija.

Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i staviti ga preko dobro (u frižideru) ohladjenog kolaca.

Vratiti u frižider da se i šlag ohladi i stegne. Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet