

Kolac sa kajsijama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašika brašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil I:

- 500 mlmleka
- 100 gšecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 100 gmargarina

Fil II:

- 800 mlvode
- 500 gšecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 kesicaželatina
- 1 kg kajsija

Ostalo:

- **300 ml** slatke pavlake

Priprema

Jaja sa šećerom penasto umutiti pa dodati brašno i prašak za pecivo. Sjediniti i ispeci koru.

Od 1/2 l mleka odvojiti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga. U ostatak mleka dodati šećer pa staviti da se kuva. Kad mleko provri ukuvati puding. Ostaviti se ohladi, pa sjediniti sa margarinom i sve zajedno kremasto umutiti mikserom.

Od 800 ml vode oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute tri pudinga. U ostatak vode dodati šećer i staviti da kuva. Kad se provri kuvati još nekoliko minuta pa dodati kajsiije koje su prethodno oprane i očišćene. Sve zajedno kuvati dok provri, pa onda ukuvati puding. Želatin rastopiti sa dve kašike vode pa dodati u gotov (vruć) fil pa ostaviti da se ohladi.

Preko kore prvo namazati fil sa pudingom pa onda fil sa kajsiijama. Umutiti slatku pavlaku i premazati ceo kolac.

Savet