

## *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 kajsije 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 kajsijama. Umutiti slatku pavlaku i premazati ceo kolac.

## **Savet**