

Fini kolac sa breskvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** breskvi
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **4** jajeta
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** brašna
- **1 kašicica** prašak za pecivo
- **500 ml** vode
- **200 g** petit ber keksa
- **200 g** šecera

Priprema

Izmutiti belanca sa 4 kašike šecera, dodati žumanca, 4 kašike brašna i kašicicu praška za pecivo.

Staviti u šerpu 3 dl vode, 200 g šecera i seckane breskve pa staviti da se kuva. Kuvati 10 minuta. U 2 dl vode razmutiti puding pa ga skuvati zajedno sa breskvama. Polovinu fila rasporediti preko pecene kore, zatim preko fila poreati keks, pa preko keksa opet rasporediti fil. Ostaviti da se ohladi zatim servirati iseceno na kocke.

Savet