

Meksicki kolac



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **500 g**banana
- **500 ml**mleka
- 3vanilin šecera
- **100 g**šecera
- **150 g**omekšalog putera
- **3** kašikeruma
- nekoliko kašikadžema od kajsija
- **3**jajeta

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci. Banane oljuštiti i iseci na kockice.

Krompir i banane staviti u lonac i preliti mlekom, kojem je dodat vanilin šecer. Kuvati dok sve ne omekša. Komadice krompira i banana dobro ocediti, samleti u blenderu i ostaviti sa strane. Zagrejati pecnicu na 180 C. Umutiti puter penasto, dodati šecer i jaja i mutiti da masa postane penasta. Dodati rum, pa smesu sjediniti sa pireom od krompira i banana. Ujednaciti smesu.

Kalup podmazati i obložiti pek-papirom. Sipati smesu, pa ga staviti u drugu, vecu posudu za pecenje i u nju sipati 2/3 vode. Staviti u rernu i peci oko 50-tak minuta. Kolac izvaditi i ostaviti da se ohladi, a potom ga prevrnuti na tanjur.

Džem ugrejati na laganoj vatri i prelitи kolac. Ostaviti da se dobro rashladi i seci.

Savet

Zbog neobišnog spoja namirnica, bio mi je jako zanimljiv i izazov da se proba... Za one koji itajui recept imaju "gard" prema izboru namirnica, mogu samo rei da, ako ne znate, neete ni primetiti da u kolau ima krompira...