

## *Meksicki kolac*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** krompira
- **500 g** banana
- **500 ml** mleka
- **3** vanilin šecera
- **100 g** šecera
- **150 g** mekšalog 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 preliter 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. Umotiti 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 tanjir.

Džem ugrijati na laganoj vatri i preliti 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 ?itaju?i recept imaju "gard" prema izboru namirnica, mogu samo re?i da, ako ne znate, ne?ete ni primetiti da u kola?u ima krompira...