

****Jaje na oko****



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 kašike vrele vode
- 100 g šećera
- 50 g pšenično brašno
- 50 g gustina
- 1/2 kašice praška za pecivo
- 1 kesica instant kafe 3u1

Fil:

- 500 g kajsija
- 500 ml mleka
- 125 g putera ili margarina
- 2 kesice pudinga ukus slatka pavlaka
- 3 kašike šećera

Preliv:

- 2 kesice belog preliva za torte

Priprema

Izmutiti jaja sa vreloom vodom, zatim dodati šećer, brašno, gustin, prašak za pecivo i na kraju instant kafu. Staviti koru da se pece.

Staviti mleko sa šećerom i puterom na tihoj vatri. Mešati dok se ne istopi šećer i puter. Onda ukuvati puding i tako vruć fil preliti preko kore.

Kajsije poredjati preko fila (mogu se koristiti kajsije iz kompota ili iz zamrzivaca).

Preliv za torte pripremiti prema uputstvu sa kesice pa preliti preko kajsija. Ostaviti da se dobro ohladi i stegne. Seci na parčad tako da na svakom parčetu bude po jedna kajsija (da izgleda kao jaje na oko).

Savet