

Kolac *Jaje na oko*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **250 g** margarina
- **250 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- 5 jaja
- **250 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **1 l** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **6 kašika** šecera
- **2 čaše** pavlake

Za preliv:

- **2 kesice** svetlog preliva za torte
- **1/2 l** soka iz kompota
- **50 g** šecera

I još:

- 2 **konzerve**voca (kajsije, breskve)

Priprema

Za koru: Mikserom umutite margarin, šećer i vanilin šećer. Neprestano mešajući dodajte jaja, jedno po jedno, smanjite brzinu miksera, pa dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Tepsiju od rerne namažite margarinom, pospite brašnom i izlijte smesu.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta.

Za fil: Prokuvajte 700 ml mleka sa šećerom, a u ostatak mleka razmutite puding.

Dodajte u vrelo mleko, mešajte dok se ne zgusne ali ne sasvim, sklonite sa vatre, malo prohladite, pa dodajte u puding pavlaku i rucno izmešajte.

Gotov fil prelijte preko biskvita, pa poreajte voće iz kompota od gore i vratite u rernu na još 15 minuta.

Za preliv: Izmešajte sok od kompota sa šećerom, dodajte 2 kesice prelića.

Zagrevajte dok ne počne da se zgušnjava, a zatim prelijte preko kolaca.

Ostavite malo da se stegne, secite na kocke i služite.

Po želji možete vaditi okruglim kalupom forme, preliti otopljenom čokoladom.

Savet