

Kolac sa kajsijama (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **3** jajeta
- **200** gšecera
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **1/2** kesicepraska za pecivo
- **200** gbrašna

Za fil:

- **500** gkajsija
- **1** kesicapudinga od vanile
- **250** gšecera

Za dekoraciju:

- **2** kesicešлага
- **200 ml**mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, jogurt, ulje, prašak za pecivo i lagano umešati brašno. Ispeci testo u podmazanom i pobrašnjrenom kalupu za torte.

U šerpu staviti iseckane kajsije, dodati šecer i prokuvati u 0,4 l vode. Kajsije izvaditi i poreati po kori, a u preostali sok dodati prašak za puding razmucen u malo vode. Vruc puding sipati preko kajsija. Ostaviti da se ohladi.

Tortu izvaditi iz kalupa i dekorisati šlagom.

Savet