

Penasti kolac sa breskvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna

Za fil:

- 200 mljogurta
- 200 gšlaga
- 2 kašikeprah šecera
- 1 kesicaželatina
- 1 kgbreskvi

Za preliv:

- 3 breskve
- 3 kašikešecera
- 1 kesicaželatina
- 200 mlvode

Priprema

Izmutiti jaja sa 4 kašike šecera, dodati 4 kašike brašna. Sipati u pleh i staviti da se pece. Sipati jogurt u šerpicu i staviti na ringlu da se malo ugreje, ne treba da vri. Posebno 1 kesicu želatina preliti sa malo vode i ostaviti da nabubri. Zatim želatin ubaciti u vruć jogurt, skloniti sa ringle i mešati dok se želatin ne istopi. Izmutiti šlag sa 300 ml mineralne vode, i 2 kašike prah šecera. Ohlaćen jogurt sa želatinom sipati u šlag i kašikom sve lepo sjediniti.

Breskve oljuštiti i iseckati na kockice. Ubaciti u šlag sa jogurtom i lepo izmešati kašikom. Sipati sve preko ohlaćene kore. Fil ce biti malo reži i zato treba sipati u dublju tepsiju, a još bolje u onu tepsiju kojoj se skiga prsten-obruc. Tek kad odstoji par sati u frižideru onda se stegne fil. Tri breskve ocistiti, staviti u blender, dodati 200 ml vode i tri kašike šecera. Izblendirati pa sipati u šerpicu.

Jednu kesicu želatina preliti sa malo vode pa ostaviti da nabubri. Sok od breskve zagrevati na ringli da bude mlako. Skloniti sa ringle ubaciti želatin pa mešati dok se želatin ne istopi. Ostaviti da se skroz ohladi, pa onda preliti preko fila. Ostaviti u frižider par sati da se dobro ohladi i stegne.

Savet