

## *Socan kajsija kolac*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za patišpanj:**

- 2 jajeta
- 1 **caša od jogurta** šećera
- 1 **caša od jogurta** brašna
- 1/2 **caše** jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- 1/2 **kesice** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 1 **kesica** pudinga od vanile
- 500 **ml** mleka
- 4 **kašike** šećera
- 2 **kesice** vanilin šećera
- 120 **g** margarina

#### **Potrebno je još:**

- 15 **krupnih** kajsija
- 150 **ml** vode
- 4 **kašike** šećera
- 100 **g** šlaga
- 200 **ml** mleka

## Priprema

Kajsije preseći na pola, odvojiti ih od koštice i oljuštiti. U šerpicu stavite vodu i šećer i kada počne da ključa ubacite kajsije i ostaviti ih da ključaju 3 minuta na tihoj vatri. Izvadite ih a vodu u kojoj su se kuvale sacuvajte. Patispanj: jaja i šećer lepo umutiti da smesa postane penasta, dodati ulje i jogurt, a zatim dodavati kašiku po kašiku brašna pomešanim sa praškom za pecivo. Okrugli kalup podmazati uljem i posuti sa malo brašna, a zatim u njega izrucite smesu. Peci oko 5 minuta na 200 C, a onda izvadite kalup iz rerne i po smesi poredjajte polovinu kajsija. Pecite dok patišpanj lepo ne požuti. Fil: Puding skuvati prema uputstvu sa pakovanja. Kada se lepo ohladi sjediniti ga sa umucenim margarinom i vanilin šećerom. Šlag umutiti sa hladnim mlekom. Filovanje: Patispanj preliti sa sacuvanom vodom u kojoj su se kuvale kajsije, a zatim premažite filom pa poređajte ostatak kajsija. Premažite šlagom i lepo ohladite. Uživajte u ovom fantastičnom ukusu! Prijatno!

## Savet

U ovom periodu za ovaj kolac mozete koristiti kajsije iz kompota a koricu preliti softom u kome su bile kajsije.