

Kolac sa kruškama i pudingom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2 kašike** šecera
- **2 dl** mleka
- **8 kašika** ulja
- **malosoli**

I još:

- **1 kg** krušaka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **po ukusu** šecer

Priprema

Kvasac staviti u ciniju dodati kašičicu šecera i malo mlakog mleka, ostaviti da nadoe oko 10 minuta. U vanglicu staviti oko 250 g brašna dodati kvasac, ulje, preostali šecer, so, preostalo mleko i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo.

Ostaviti testo da nadoe oko 45 minuta. U meuvremenu skuvati kruške uz dodatak šecera po ukusu, zatim ocediti i sacuvati tecnost u kojoj su se kuvale.

Testo razvuci i staviti u nauljen pleh poreati polovine kruške i peci na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Skuvati puding u vodi u kojoj su se kuvale kruške, dodati šecer po ukusu.

Ohlaen kolac premazati pudingom.

Savet