

Kolac sa kajsijama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 kašikesoka od kajsija (kompota)
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 500 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 2 kašikegustina
- 5 kašikašecera
- 6kajsija (mogu i iz kompota)
- 100 gmargarina

Za dekoraciju:

- 2 kesicešlag krema od vanille

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodajte sok od kajsije, brašno pomešano sa praškom za pecivo i promešajte varjacom da se smesa izjednaci. Pecite u nauljen pleh na 200 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom da li je

piškota pecena. Pecenu piškotu ostavite sa strane da se ohladi.

Mleko skuvajte (prethodno izdvojite 1 dl). Puding pomešajte sa gustinom, šećerom i malo mleka koje ste izdvojili. Smesu sipajte u vrijuce mleko i polako mešajte da se zgusne. Ostavite sa strane da se ohladi. Margarin umutite i pomešajte sa ohlaenim filom.

Kajsije isecite na kockice i pomešajte sa filom. Fil sa kajsijama ravnomerno rasporedite preko pecene piškote. Umutite šlag kremu i premažite preko fila. Ostavite nekoliko sati da se stegne.

Savet