

## **Kolac sa breskvama/jabukama**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Patišpanj:**

- **4**jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Nadev:**

- **1,500** gtvrih bresaka/jabuka
- **800** mlvode
- **300** gšecera
- **2** kesicepudinga od vanile
- **200** gšлага

### **Priprema**

Umutiti patišpanj od 4 jajeta, 4 kašike šecera, 4 kašike brašna i 1 praška za pecivo. Bez ulja :)... Samo premazati pleh uljem i brašnom...

Iseći breskve (u mom slučaju) ili jabuke... ili bilo šta drugo od voća :)... Dodati 300 gr šecera i prelitи vodom. Ostaviti da se kuva - 20 minuta do pola sata... da omekša.

Kad su breskve/jabuke gotove, skloniti sa vatre... ocediti vodu i u toj istoj (još vreloj) vodi skuvati dva pudinga od vanile.

Breskve/jabuke izmiksati... polako mikserom (zato treba da budu dobro kuvane)... i rasporediti tako vruce preko kore.

Odmah preko bresaka/jabuka izruciti skuvan/vreo puding. :)

Ostaviti da se skroz ohladi... A onda umutiti 200 gr šлага. Staviti preko... I to je to. :) Prijatno!

## **Savet**

Moj pleh je bio „manji“ - prenika 26 cm... Bolje je pei u veem plehu - onda je korica tanja... A i nadev se bolje rasporedi, jer je bogat (ja sam morala da odbacim deo nadeva, jer nije moglo da stane :))... Dakle, 28 cm... ili nešto vei...