

Kolac sa breskvama/jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Nadev:

- 1,500 g tvrdih bresaka/jabuka
- 800 ml vode
- 300 g šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 200 g šlaga

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...

Iseci breskve (u mom slučaju) ili jabuke... ili bilo šta drugo od voca :)... Dodati 300 gr šecera i preliteri 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 šlaga. Staviti preko... I to je to. :) Prijatno!

Savet

Moj pleh je bio „manji“ - prečnika 26 cm... Bolje je peći u većem 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 veći...