

Socne krem kocke s breskvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1 kg**breskve
- **3 kašike**šecera

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašikab**rašna
- **1 kesica**praproška za pecivo

Fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **3**puding od vanile
- **3 caše od 180 g**kisele pavlake

Dekoracija:

- **3 dl**slatke pavlake
- **1**breskva

Priprema

Breskve oljuštiti i izvaditi koštice. Zatim ih iseci na cetvrte ili manje kocke. Preliti ih vodom da ogreznu, dodati šecer i kratko ih prokuvati. Breskve procediti i ohladiti, a sok sacuvati. Ulupati belanca u šam postepeno dodajuci šest kašika šecera. Potom dodavati jedno po jedno žumance uz neprestalno mucenje. Pomešati šest kašika brašna s praškom za pecivo i lagano umešati. Dobijenu smesu sipati u pravougaonu tepsiju (34x34) obloženu papirom za pecenje, pa peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Ohlaenu koru poprskati sacuvanim sokom od kajsija, a potom poreati komadice voca

Razmutiti puding u malo mleka, pa ga sipati u preostalo kljucalo mleko sa šecerom i mešati dok se ne zgusne. Skloniti s ringle i odmah sjediniti sa kiselom pavlakom.

Fil preliti preko kajsija. Kad se kolac ohladi, dekorisati ga umucenom slatkom pavlakom i komadicima breskve.

Savet