

## *Socne krem kocke s breskvama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** breskve
- **3 kašike** šećera

#### **Kora:**

- **6** jaja
- **6 kašika** šećera
- **6 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Fil:**

- **1 l** mleka
- **10 kašika** šećera
- **3** puding od vanile
- **3** čaše od **180 g** kisele pavlake

#### **Dekoracija:**

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

## **Priprema**

Breskve oljuštiti i izvaditi koštice. Zatim ih iseci na četvrtine ili manje kocke. Preliti ih vodom da ogrežnu, dodati šećer i kratko ih prokuvati. Breskve procediti i ohladiti, a sok sacuvati. Ulupati belanca u šam postepeno dodajući šest kašika šećera. 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 zagrejanjoj na 180 stepeni.

Ohlaženu koru poprskati sacuvanim sokom od kajsija, a potom porežati komadice voca

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

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

## **Savet**