

Kolac s breskvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3** jajeta
- **8** kašika šecera
- **10** kašikamleka
- **10** kašika ulja
- **10** kašika brašna
- **1** kesica prška za pecivo

Za fil:

- **1** kg breskvi
- **6 dl** vode
- **po potrebi** šećer
- **2** kesice vanil pudinga
- **40 g** margarina

Za dekoraciju:

- **2** kesice šлага
- **2 dl** kisele vode

Priprema

Posebno u posudu umutiti žumanca sa šecerom, dodati mleko, ulje i prosejano brašno sa praškom za pecivo.

Mikserom sjediniti. Umutiti belanca u cvrst sneg i špatulom lagano i po malo umešati u žumanca. Peci u plehu 36x36 cm na pek papiru na 180 C. Pecenu i ohlaenu koru preseci na dva jednaka dela. Breskve oljuštiti i iseckati na što tanje šnitice. Staviti u šerpu i naliti vodu. Kad provri smanjiti vatru i kuvati dvadesetak minuta. Skloniti sa vatre, sacekati pet- šest minuta i dodavati postepeno dve kesice pudinga od vanile i brzo mešati da se ne bi stvorile grudvice. Vratiti na šporet da se puding skuva i zgusne. Skloniti i odmah dodati malu kockicu margarina i izmešati . Ohladiti fil pa naneti na jedan biskvit . Preklopiti drugim biskvitom, malo pritisnuti dlanovima. Ulupati šlag sa kiselom vodom i staviti preko kolaca.

Savet

Dekorisati po svojoj želji.