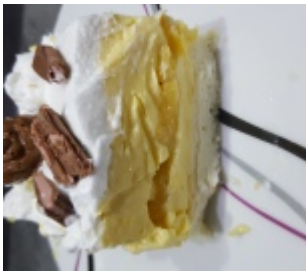


Kolac sa breskvama (5)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 7 **kašika**šecera
- 7 **kašika**brašna

Za preliv kore:

- 3 dlmleka
- 3 **kašike**šecera

Za fil:

- 1 l mleka
- 7 žumanjaka
- 7 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1 **kesica**pudinga od vanile
- 200 gmargarina

Još:

- 1 **kg**bresaka
- 200 **g**šlaga

Priprema

Umutiti belance sa šećerom u cvrst sneg, dodati brašno i lagano umutiti. U pouljen i pobrašnjen pleh sipati masu izravnati i staviti u rernu na 30 minuta na 180°C. Staviti mleko i šećer (3dl+3 kašike) da provri. Vrucu koru zaliti vrelim mlekom. Ostaviti da se ohladi i upije mleko.

Žumance, šećer, brašno i puding umutiti sa 2 dl mleka ostatak mleka staviti da provri pa skuvati fil. U ohlaen fil dodati margarin sobne temperature dobro umutiti.

Breskve oljuštiti i iseckati na manje komade. Ukoliko su tvrde prokuvati malo breskve. Preko biskvita namazati pola fila potom poreati breskve i preko ostatak fila. Odozgo staviti šlag i dekorisati po želji.

Savet

Umesto breskvi može da se koristi i drugo voe.