

## Vocni kolac sa kajsijama i slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za biskvit:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 3 kašikemekog brašna
- 3 kajsije
- 1 dl slatke pavlake
- 1 pakovanje (100 g) piškota
- 1 kašicicpraška za pecivo
- Za fil:
- 5 dl mleka
- 100 g šecera
- 1 kesicapudinga sa ukusom slatke pavlake
- 10 kajsija
- 3 kašikegustina
- Za dekoraciju:
- 1 dl slatke pavlake
- po željikajsija

### Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca umutiti u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šećerom, dodati piškote, izgnjecene ili izmiksane kajsije i sve dobro umutiti. Dodati brašno, prašak za pecivo, slatku pavlaku i belanca, pa pažljivo izmešati da se sve dobro sjedini. Pleh velicine 32x22 cm premazati uljem i posuti brašnom, pa izruciti pripremljenu smesu i peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 220 stepeni C, oko 25 minuta. Ostaviti da se biskvit prohladi. Zagrejati 4 dl mleka sa šećerom. Kada provri, dodati puding razmucen u 1 dl mleka, gustin razmucen sa malo vode i izmiksane ili izgnjecene kajsije. Kuvati dok se masa ne zgusne. Kada se fil prohladi,

nafilovati biskvit i ostaviti u frižider da se dobro ohladi (najbolje preko noci). Potpuno ohlaen biskvit seci na štangle i dekorisati umucenom slatkom pavlakom i isecenim kajsiijama.

## **Savet**