

## *Lagani vocni kolac od kajsija*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikemleka
- 4 kašikeulja
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 cašavode
- 150 gšecera
- Fil od kajsija:
- 500 gkajsija
- 200 mlvode
- 300 gšecera
- 2pudinga od vanile
- 3 kašikegustina
- 1 kesicaželatina
- Fil od vanile:
- 700 gmleka
- 3pudinga od vanile
- 12 kašikašecera
- 50 gmargarina
- 2 kesicešlaga
- 200 mlgazirane vode
- 50 gnarendane cokolade

## Priprema

Za patišpanj: Umutiti penasto belanca sa 4 kašike šecera i jednom prstohvatom soli, dodati žumanac jedan po jedan uz neprekidno mešanje miksera. Umucenu penastu masu od jaja dodati ostale sastojke, 4 kašike prosejanog brašna sa pola kesice praska za pecivo, 4 kašike mleka, 4 kašike ulja. Promešati varjacom umucenu masu, sipati u podmazanom plehu vrlicine 20x32cm. Peci patišpanj u predhodno zagrejanom rerni na 200C oko 10-15 minuta. Vruc patišpanj preliti sa prokuvanom vodom i šecerom.

Fil od kajsija: Kajsije oprati, prepoloviti i izvaditi koštice. U blenderu kajsije samleti u finu kašu. Posudu sa 200 ml vode i kasu od kajsija staviti da prokljuca, zatim razmutiti 2 kašike gustina sa 300g šecera pa dodati u prokljucalu kasu od kajsija. Neprekidno mešati kašikom vocni žele sve dok ne postane zgusnuta glatka masa. Za to vreme razmutiti 1 kesicu želatina sa 5 kašika vode da nabubri. Nabubrela želatin rastopiti u posudi na laganoj vatri zatim ga umešati u topli zele od kajsija.

Fil od vanila: Posudu sa 700ml mleka staviti da provri, zatim razmutiti 3 pudinga od vanile u provrelo mleko uz neprekidno mešanje varjacom sve dok se puding ne zgusne.

Finalni postupak: Na patišpanj sipati polovinu toplog želea od kajsija, sačekati da se ohladi. Zatim kašikom za sladoled izvaditi kuglice od pudinga pa ih poređati po želeu od kajsija.

Ostatak želea od kajsija preliti kuglice od vanile. Kolac ostaviti u frižideru da se hladi kako bi se dobro stego.

Dekoracija: Umutiti 2 šlaga sa 200 ml gazirane vode, kolac dekorisati šlagom i narendanom cokoladom. Kolac držati na hladnom u frižideru, jer se tako lakše kolac sece na kocke ili šnite.

## Savet

Kola? najbolje praviti danas za sutra, kako bi se kola? cele no?i hladio i stego u frižideru i ukusi spojili. Kola? je lagan i osvežavaju?eg ukusa, pravi porodi?ni kola? koji ce okupiti i zasladiti vaše najmilije. Prijatno!