*Parce *sunca**

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**list lisnatog tijesta
- **oko 500 g**šljiva

Krema:

- **1,2 l**mlijeka
- **3**pudinga od vanilije
- **9 kašika**šecera

Biskvit:

- **2**jajeta
- **80 g**šecera
- **80 g**otopljenog margarina ili putera
- **2 kašike**mlijeka
- **110 g**brašna
- **6 g**praška za pecivo

Priprema

Razvaljati list lisnatog tijesta, staviti u pleh premazan margarinom i posut brašnom, pa izbockati.

U mlijeku sa šecerom skuhati puding od vanilije. Kratko prohladiti, pa sipati preko lisnatog tijesta. Preko rasporediti ocišcene i narezane šljive.

Umutiti pjenasto jaja i šecer. Zatim, dodati otopljeni margarin (puter) i mlijeko. Dodati i brašno, pomiješano sa praškom za pecivo, pa sve promiješati! Sipati smjesu preko šljiva!

Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C oko 45 minuta. Pecen kolac ostaviti da se potpuno ohladi, posuti šecerom u prahu, pa rezati na parcad!

Savet