

Kolac sa dunjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **150** gšecera
- **150** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **6**žumanaca
- **150** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gbrašna
- **50** ggustina
- **600** mlmleka
- **125** gmaslaca/margarina

I još:

- **600** gdunja (ocišcenih)
- **100** gšлага
- **200** mlmleka

Priprema

Dunje i ocistiti, oljuštiti, iseci na manje komade, izmeriti i poreati u pleh (20x30 cm) obložen papirom za pecenje.

Posuti ih šećerom i staviti na 20 minuta u rernu zagrejanu na 180 C.

Umutiti belanca sa šećerom, dodati brašno i prašak za pecivo, izmesati. Izvaditi pleh iz rerne i preko dunja sipati umucenu smesu.

Vratiti ga u rernu i peci oko 20 minuta na 180 C.

Pecenu koru ostaviti da se malo prohлади, pa je prevrnuti na tacnu (tako da dunje budu gore).

Umutiti žumanca sa šećerom i vanilin šećerom, dodati 200 ml mleka, gustin i brašno. Preostalo mleko zagrejati, usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti na sobnoj temperaturi i pomešati sa umucenim maslacem (margarinom). Fil staviti preko kore tj preko dunja.

I odozgo staviti šlag umucen sa mlekom.

Uživajte u ukusu!

Savet