

Kolac sa breskvama (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 4 kašike ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 600 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 300 ml kisele pavlake
- 10 kašika šećera
- 3 breskve

Za dekoraciju:

- malo šlaga
- 1 breskva

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst šam uz postepeno dodavanje šećera. Zatim dodavati jedno po jedno žumance neprekidno muteći mikserom. Ulje sipati u tankom mlazu uz stalno mucenje. Na kraju varjacom

umešati brašno i prašak za pecivo. Manju pravougaonu tepsiju obložiti pek-papirom i u nju izliti smesu za koru. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni dok ne porumeni.

Fil: u šerpu sipati 4 dl mleka, dodati šećer i staviti da se kuva. U preostalom mleku razmutiti puding, pa smesu sipati u ključalo mleko i kuvati dok se ne zgusne. U vruć puding dodati kiselo pavlaku i dobro promešati kašikom.

Breskve ocistiti i iseci na manje kocke. Zatim ih rasporediti preko kore. Preko njih preliti fil, pa kolac ostaviti u frižideru da se ohladi i stegne. Nakon toga, dekorisati ga šlagom (po želji) i komadicima seckane breskve.

Savet