

Kolac sa kajsijama (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike brašna
- 3 kašike gustina
- 1 kesica instant kafa
- 3 kašike vrele vode

Fil:

- 600 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 3 kašike šecera
- 500 g kajsija
- 130 g margarina
- 300 ml slatke pavlake
- 50 g čokolade

Priprema

Umutiti jaja sa vodom i šecerom. Dodati prašak za pecivo, instant kafu, brašno i gustin. Smesu sipati u manju tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Za fil prokuvati 500 ml mleka sa šećerom pa dodati margarin isecen na kockice, kuvati dok se sve lepo ne rastopi. Puding razmutiti u preostalo mleko pa zakuvati u kipuce mleko.

Preko kore sipati vruc fil. Polutke kajsijsa poređati preko fila jednu do druge. Umutiti slatku pavlaku u šlag pa rasporediti preko kajsijsa. Istopiti cokoladu i ukrasiti kolac.

Savet