

Kolac sa kajsijama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **8 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **200 g** pšeničnog griza
- **50 g** maslaca/margarina
- **1** jaje

Za fil:

- **700 g** kajsija (ocišćenih)
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **4 kašike** džema od kajsija

I još:

- **200 g** prezli
- **3 kašike** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

U tiganj sipati prezlu, šećer i vanilin šećer i na umerenoj temperaturi mešati da porumeni. Ostaviti da se ohladi.

Kajsije oprati, ocistiti, izmeriti i iseci.

Dodati im šećer i vanilin šećer.

Na umerenoj temperaturi kratko prokuvati uz neprestano mešanje, da kajsije malo omeksšaju. Skloniti sa ringle i umešati i džem od kajsija.

U mleko dodati šećer, vanilin šećer i griz. Na umerenoj temperaturi zakuvati kašicu, uz neprestano mešanje.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i ulupano jaje i mešati da se sjedini.

U pleh (25x35 cm) staviti prvo prezle, polovinu pripremljene kolicine.

Zatim polovinu griz kaše.

Pa fil od kajsija.

Zatim rasporediti drugu polovinu griz kaše i preko drugu polovinu proprženih prezli.

Dobro ohladiti, prvo na sobnoj temperaturi pa u frižideru.

Uživajte u ukusu!

Savet