

Kolac sa keksom i kajsijama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** četvrtasti keks
- **oko 700 g** očišćenih kajsija
- **250 g** šećera
- **100 g** margarina
- **1 kesica** želatina
- **2 kesice** puding od vanile
- **200 ml** vode
- **1 šoljica** vode

Priprema

Očišćene kajsije izblendirati u blenderu. U šerpu staviti šećer. Sipati malo vode otprilike jednu malu šoljicu (treba da se sipa tek toliko da šećer ogrezne). Staviti na tihoj vatri povremno promešati. Kuvati dva-tri minuta, a onda dodati margarin isecen na kockice. Mesati sve zajedno dok se ne istopi margarin i šećer.

Dodati izblendirane kajsije pa kuvati sve zajedno desetak minuta, non stop mesati (kajsije treba skroz da se raspadnu), Posebno razmutiti prasak za puding sa vodom. Želatin preliti sa malo vode (oko 2 kašike).

Ostaviti želatin da nabubri. Ukuvati puding u kajsije. Kada se fil skuva skloniti sa vatre i odmah u tako vruć fil dodati nabubrela želatina. Mešati sve vreme dok se želatin ne otopi.

Odmah tako vrućim filom namazati red keksa (nije potrebno potapati keks on će od vrućeg fila omksati). Preko fila staviti opet red keksa pa opet na kraju završiti filom. Ostaviti da se dobro ohladi i stegne, najbolje preko

noci, sutra dan ce keks omeksati.

Iseci kolac na parcad i poslužiti.

Savet