Krem kolac sa breskvama

težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2**belanceta
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**gustina
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za krem:

- **2**žumanceta
- **3-4 kašike**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **2 kašike**brašna
- **5 dl**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera

I još:

- **200 g**krem šlaga od vanile
- **3 kašike**prah šecera
- **2 dl**mleka ili kisele vode
- **1**kisela pavlaka

- **nekoliko**bresaka

Priprema

U sud za mucenje mutite belanca sa šecerom dok šam ne postane gust i sjajan, dodajte gustin i pecivo pa kratko izmešajte najmanjom brzinom. Sve izrucite na manji pravougaoni pleh obložen pek papirom. Lepo izravnjajte i pecite koru u zagrejanoj rerni na 180-200 C, oko desetak minuta, pa smanjite na 150 C i pecite dok korica blago ne porumeni. Dok se kora pece, od ukupnog mleka odvojte 1,5 dl, a ostatak stavite sa šecerom da provri. Umutite žumanca, dodajte brašno, gustin, vanilu i mleko, sve dobro izmešajte da nema grudvica, pa sipajte u provrelo mleko. Kuvajte dok se ne zgusne uz neprestano mešanje. Sklonite sa vatre i pokrijte providnom folijom da se ne uhvati korica. Krem šlag umutite sa mlekom i prah šecerom, pa od njega dodajte 4-5 kašika u mlak krem. Lagano umutite. U ostatak šlaga dodajte kiselu pavlaku i sve lagano umutite. Na odgovarajucu tacnu za služenje stavite koru sa koje ste prethodno skinuli pek papir, pa na nju nanesite žuti krem, a preko njega poreajte komade bresaka, a preko njih nanesite krem šlag.

Savet