

Kolac od dunja



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **100 g** margarina
- **100 g** šecera
- **300 g** mlevenog keksa
- **100 ml** soka od pomorandže

Fil:

- **1 kg** dunja
- **300 g** šecera
- **100 g** margarina
- **100 g** oraha
- **80 g** šlaga

Priprema

Umutite 100 g margarina sa 100 g šecera. Dodajte 300 g mlevenog keksa i 100 ml soka od pomorandže. Sjedinite lepo sve sastojke i napravite donju koru. 1 kg dunja oljuštite, isecite na komade i stavite da se kuva u 300-400 ml vode. Kada su dunje kuvane ocedite od vode i izblendirajte. 300 g šecera prelićte sa 3-4 kašike vode u kojoj su se dunje kuvale i stavite da se šecer ušpinuje. Izblendirane dunje izmešajte sa ušpinovanim šecerom, dodajte 100 g margarina i 100 g krupno samlevenih oraha, sve lepo sjedinite, pa kada se ohladi rasporedite preko kore od keksa. Ukasite kolac sa šlagom i ostavite u frižider da se lepo ohladi i stegne.

Savet