

Kolac sa kajsijama, keksom i belom cokoladom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za vanil krem:

- **5** dlmleka
- **2** jajeta
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**gustina
- **1** vanilin šećer

Za vocni fil:

- **3** dlvode
- **5-6 kašika**šecera
- **4 kašike**gustina
- **oko 300 g**kajsija

Za preliv:

- **2** dlmleka
- **100 g**bele cokolade
- **2 kašike**gustina

I još:

- 20-24 petit keksa

Priprema

U mleko dodajte šećer, jaja, gustin i vanilin šećer, sve dobro sjedinite i kuvajte dok se ne zgusne. Sklonite sa vatre, pokrijte providnom folijom i ostavite da se hladi. U poseban sud sipajte 2 dl vode, dodajte šećer i pustite da provri. Posebno u 1 dl vode rastvorite gustin i dodajte u provrelu vodu. Dodajte zatim i kajsije, pa sve zajedno kuvajte još koji minut. Kada počne da se zgušnjava, sklonite sa vatre i ohladite. U dugacak kalup za štrudlu poreajte red keksa predhodno umocenog u mleko - pa vanil krem - pa ponovo red keksa - pa fil od kajsija - pa red keksa.

Za preliv u manju posudu sipajte mleko i šećer, dodajte gustin i izlomljenu cokoladu pa sve zajedno kuvajte dok ne počne da se zgušnjava. Sklonite sa vatre i dok je još toplo, prelijte preko keksa. Ostavite da se dobro ohladi i stegne pa poslužite.

Savet