

Kolac sa šljivama i pudingom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 80 g brašna
- 200 ml jogurta
- 50 ml ulja
- 50 ml rum
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 1/2 l mleka
- 2 kesice pudinga sa ukusom vanile
- 5 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Voce:

- 800 g zrelih šljiva

Za posipanje testa:

- smeš šecer i cimet

Priprema

Pleh za pečenje, vel. 30x20cm, dobro premazati uljem i posuti brašnom. Blagim udaranjem ruku rasporediti brašno po celom plehu, a višak istresti. Rernu uključiti da se zagreje na 200 stepeni. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca cvrsto umutiti, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i mutiti dok se ne dobije kremasta smesa (dok smesa ne "pobeli"). Zatim dodati ulje, jogurt i rum (ko ne voli rum može da ga izostavi). Umutiti. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i praška za pecivo. Umutiti. Pola testa sipati u pripremljeni pleh i peći ga 10-12 minuta, samo da se malo uhvati koricu.

Fil: Dok se korica pece pripremiti fil. Fil skuvati kao i svaki puding. Ja sam ovog puta sve stavila u hladno mleko (puđing u prahu, šećer i vanilin šećer), dobro žicom za mucenje sjedinila i na srednjoj temperaturi kuvala dok se nije zgusnulo.

Izvaditi testo iz rerne i preko ravnomerno rasporediti skuvani puđing. Preko puđinga gusto poreati šljive, presecene na pola, sa otvorom prema puđingu. Malo ih pritisnuti u puđing. Preko šljiva sipati drugu polovinu testa. Preko testa opet možete (a ne morate, ja sam ih stavila jer volim da ima dosta voca) da rasporedite šljive. Testo posuti smeim šećerom i cimetom, po ukusu (posipanje možete i da izostavite ako ne volite ukus cimeta). Vratiti u rernu i ispeci kolac do kraja. Kada kolac dobro porumeni najbolje je da isprobate cackalicom da li je pečen.

Peceni kolac ostaviti da se potpuno ohladi, iseci ga na kocke i poslužiti.

Savet