

Vocni puding kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno:

- **10 parчета** starog hleba
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **8 kašika** šecera
- **4 kesice** vanilin šecera
- **3 šolje** mleka
- **2 kesice** praška za pecivo
- **2+2 kašike** maslinovog ulja
- **600 g** breskvi iz kompota ili sveže

Priprema

U dublju posudu staviti prah pudinga od vanile, šecer, vanilin šecer, prašak za pecivo.

Sada dodati mleko i maslinovo ulje i sve dobro sjedinite da se dobije tecna masa.

Vatrostalnu ciniju podmažite sa 2 kašike maslinovog ulja i složite prvi red hleba.

Hleb sada zalujte sa 1/3 pripremljene smese od pudinga i preko složite polovinu voca.

Ovo ponovite još jednom.

Sa ostatkom smese od pudinga prelijte voće. Stavite u zagrejanu rernu na 200 C da se peče.

Kada kolac porumeni izvadite ga iz rerne i ostavite da se ohladi. Zatim ga stavite u frižider jedan sat, da se dodatno ohladi. Seci na kocke i služiti.

Savet

Prilikom služenja može da se doda šlag. Inače kolač se jede hladan.