Kolac sa dunjama i jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna

Fil:

- **1 l**vode
- **250 g**šecera
- **2 vece**dunje
- **1 veca**jabuka
- **2**pudinga od vanile

I još:

- **100 g**šlaga
- **200 ml**vode ili mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa brašno. Izmešati i usuti u pleh (37x25) obložen papirom za pecenje. Peci 15ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Pecenu koru ne vaditi iz pleha, samo skloniti papir.

Dunje i jabuku ocistiti i iseci na sitne komade.

U šerpu usuti vodu i šecer pa kad prokljuca, kuvati još 5 minuta. Dodati voce, kuvati još 10ak minuta pa skloniti sa ringle.

Nekoliko kašika sirupa preliti preko kore pa poredjati voce.

Sirup vratiti na ringlu. Kad prokljuca, skuvati puding od vanile razmucen sa malo hladne vode. Kuvati 2 minuta i preliti preko voca.

Kad se dobro ohladi, ukrasiti umucenim šlagom (100 g šlaga i 200 ml vode ili mleka).

Prijatno!

Savet