

Cimet kolac



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kore:

- **100 g** masti
- **150 g** šecera
- **1** jaje
- **2 kašike** džema od kajsija ili breskvi
- **1 kesica** cimeta
- **1 kašica** sode bikarbone
- **4-5 kašika** mleka
- brašno

Krem:

- **750 ml** mleka
- **250 g** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **2** vanilin šecera
- **2** žumanca
- **1** margarin

Za dekoraciju:

- **1 kesica** cimeta

Priprema

Kore: Pomešati u posudi sve sastojke osim brašna. Kada je dobro izmešano i izjednaceno, dodavati brašno ali po malo. Umesiti testo da ne bude ni premeko ni pretvrdo. Od testa peci tri kore na obrnutom plehu na pek papiru. Peci toliko da blago porumene.

Fil: Staviti na vatru 700 ml mleka sa šećerom i vanilin šećerom da prokuva. U meuvremenu umutiti 50 ml mleka sa 2 pudinga i 2 žumanca. Dodati tu kašicu u kljucalo mleko i skuvati kao kada kuvate puding. U ohlaen krem dodati margarin i dobro umutiti.

Filovanje: Svaku koru premazivati kremom i reati jednu na drugu. Premazati i zadnju koru pa posipati kolac odozgo cimetom.

Savet

Ovo je iskljuivo za ljubitelje cimeta. Prijatno :)