

Puding kolac sa kajsijama

Idu nam lepi dani i trebaju nam lagani kolaci

- 1** U dublji sud staviti zumanca i umutiti ih sa secerom, mlekom, uljem, brasnom i praskom za pecivo. Peci koru na umerenoj temperaturi.
- 2**
- 3**
- 4** Razmutiti puding i secer sa malo vode ili mleka pa ostatak od 750 dcl staviti da prokuva. Skuvati puding i u jos vruc dodati predhodno umucena belanca sa secerom i vanilin secerom, pa dobro sjediniti mikserom.
- 5**
- 6**
- 7** Kada se kora prohladila poredjati ociscene i isecene kajsije pa preko toga prelitati puding.

Sastojci:

za koru:

zumanaca 6

secera 6 kasika

mleka 6 kasika

brasna 6 kasika

ulja 6 kasika

praska za pecivo 1 kesica

za fil:

vode ili mleka 750 dcl

secera 250 g

puđinga od vanile 3 kesice

belanca 6

secera 9 kasika

vanilin secera 2 kesice

kajsije (u zavisnosti ko koliko

voli)

Napomena:

Moze se ukasiti sa mrvicama cokolade.