

Puding kolac sa kajsijama

Lagan kolac koji osvezava

- 1** U dubljem sudu mutiti mikserom zumanca,secer,mleko,ulje,brasno i prasak za pecivo.Dobijenu smesu preruciti u pleh oblozen papirom za pecenje pa peci koru na umerenoj temperaturi oko 20 min.[Izvaditi koru iz rerne i ostaviti da se ohladi./korak]
- 2**
- 3** U serpu sipati 500ml vode ili mleka da provri pa ukuvati puding sa 250g secera koje smo razblazili sa 250ml mleka ili vode.Umutiti u plasticnoj posudi belanca sa 9 kasika secera i vanilin secerom pa u to dodati vruc puding i dobro sjediniti mikserom.
- 4**
- 5**
- 6** Na ohladjenu koru poredjati isecene i ociscene kajsije pa prelitii dobijenim pudingom.Kolac ostaviti da se ohladi.

Sastojci:

za koru:

zumanaca 6
secera 6 kasika
mleka 6 kasika
ulja 6 kasika
brasna 6 kasika

prasak za pecivo 1

za fil:

vode ili mleka 750 ml
secera 250 g
pudinga od vanile 3 kesice
belanca 6
secera 9 kasika
vanilin secera 2 kesice
kajsije po zelji

Napomena:

Mogu se koristiti i kajsije iz kompota.