

Kolac jaje na oko

Fenomenalan kolac koji ce vas oduseviti izgledom, jednostavnošcu pripreme i bogatim kremast



1 Za koru umutiti jaja sa secerom, dodati mleko, ulje, na kraju umesati brasno sa praskom za pecivo i rendanu koru limuna i narandze. Sipati u podmazan i brasnom posut dublji pleh i peci na 200 stepeni oko 20 min. Gotovu koru zaliti sokom iz kompota.

2

3

4

5

6 Za fil razmutiti puding i gustin sa secerom u malo mleka. Ostatak mleka staviti da zakipi i umesati puding. Ostaviti da se ohladi.

7

8

9

Sastojci:

jaja 4
secera 250 g
vanil secera 2 kesice
mleka 200 ml
ulja 200 ml
brasna 300 g
praska za pecivo kesica
limuna,narandze rendana kora
mleka 700 ml
od vanile 2 pudinga
gustina kasika
secera 8 kasika
margarina 200 g
secera u prahu 100 g
slatke pavlake 200 ml
kompota od kajsija veca konzerva

10

11 Margarin sobne temperature umutiti sa secerom u prahu i dodati ohladjenom filu od vanile.

12

13

14

15

16 Na kraju umutiti slatku pavlaku i spojiti sa filom da bi fil bio lagan i prozracan.

17

18

19

20

21 Fil premazati preko kore. Podeliti kolac na kocke i na sredinu svake kocke staviti po jednu polovinu kajsije iz kompota.

22

24

25

Napomena:

Kolac dobro ohladiti pre sluzenja