

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 i secene i ociscene kajsije pa prelitи 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
belanaca 6
secera 9 kasika
vanilin secera 2 kesice
kajsije po zelji

Napomena:

Mogu se koristiti i kajsije iz komposta.