

Kolac s breskvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 8 kašikašecera
- 10 kašikamleka
- 10 kašika ulja
- 10 kašika brašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 1 kgbreskvi
- 6 dl vode
- po potrebišecer
- 2 kesicevanil pudinga
- 40 gmargarina

Za dekoraciju:

- 2 kesicešlaga
- 2 dlkisele vode

Priprema

Posebno u posudu umutiti žumanca sa šećerom, dodati mleko, ulje i prosejano brašno sa praškom za pecivo.

Mikserom sjediniti. Umutiti belanca u cvrst sneg i špatulom lagano i po malo umešati u žumanca. Peci u plehu 36x36 cm na pek papiru na 180 C. Pecenu i ohlaenu koru preseći na dva jednaka dela. Breskve oljuštiti i iseckati na što tanje šnitice. Staviti u šerpu i naliti vodu. Kad provri smanjiti vatru i kuvati dvadesetak minuta. Skloniti sa vatre, sačekati pet- šest minuta i dodavati postepeno dve kesice pudinga od vanile i brzo mešati da se ne bi stvorile grudvice. Vratiti na šporet da se puding skuva i zgusne. Skloniti i odmah dodati malu kockicu margarina i izmešati . Ohladiti fil pa naneti na jedan biskvit . Preklopiti drugim biskvitom, malo pritisnuti dlanovima. Ulupati šlag sa kiselom vodom i staviti preko kolaca.

Savet

Dekorisati po svojoj želji.