

# Jaje na oko kolač

Breskve u kremu

1 kolač



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



## 1 Nadev:

Od 2 kesice praška za puding, šećera i mleka skuvajte puding prema uputstvu sa kesice ali samo sa 750 ml (3/4 l) mleka. Malo prohladite puding, povremeno promešajte. U međuvremenu zagrejte rernu ako koristite gornje i donje grejače. Podmažite tepsiju. Kajsije dobro ocedite, pritom sačuvajte sok. U ohlađeni puding umešajte kiselu pavlaku.

## 2 Mućeno testo:

Mekani maslac ili margarin penasto umutite mikserom (nastavci za mućenje). Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i so neprestano muteći dok ne dobijete ujednačenu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejite i dodajte u umućenu smesu iz dva puta naizmenično sa mlekom, muteći srednjom brzinom. Sipajte testo u tepsiju i poravnajte. Ispred testa, na otvorenoj strani tepsije, stavite višestruko savijenu alu-foliju. Ravnomerno nanosite puding krem preko testa. Kajsije sa oblom stranom na gore poslažite u ravnomernim razmacima preko pudinga i stavite da se peče.

**Temperatura rerne oko 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

## Sastojci:

### Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće

alu-folija

### Nadev:

2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

80 g šećera

750 ml mleka (3/4 l)

1 konzerva polutki kajsija (neto 480 g)

500 g kisele pavlake

### Mućeno testo:

150 g margarina ili maslaca

50 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 prstohvat soli

3 jaja

300 g pšeničnog brašna

2 ravne kašičice Dr. Oetker

Praška za pecivo

2 kašika/e mleka

### Preliv:

500 ml soka od kajsije (1/2 l, iz konzerve, event. dopunite vodom)

50 g šećera

2 kesice Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog



Gornji i donji grejači: oko 180° C (prethodno zagrejati rernu) Topao vazduh: oko 160° C (**prethodno ne zagrejati rernu**) Gas: stepen 2-3 (**prethodno ne zagrejati rernu**) Vreme pečenja: oko 35 min.

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Stavite tepsiju na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi.

### 3 Preliv:

Sok od kajsije eventualno dopunite vodom do 500 ml (1/2 l). Preliv za torte sa šećerom i sokom pripremite prema uputstvu sa kesice. Brzo rasporedite preliv preko nadeva i ostavite da se stegne.

#### Savet:

- Pokrijte puding tokom hlađenja providnom folijom, tada se neće stvarati kožica i ne morate da mešate puding.- Kiselu pavlaku možete da zamenite i jogurtom (3,2 % masti).

