

Breskva šnite



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kašikakakaoa
- 1 kašikaulja

Fil:

- 7 dlmleka
- 6 kašikašecera
- 2,5 pudinga sa aromom slatke pavlake
- 200 gmargarina
- 1 manja teglakompota od breskava

Ostalo:

- 150 gcokolade
- 2-3 kašikeulja

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šećerom, dodati ostale sastojke. Ispeci patišpanj.

U zavrelo zašecerenno mleko ukuvati puding. U prohladjeno dodati umuceni margarin, ocediti breskve.

K blago natopiti sokom od kompota, naneti 1/2 fila, breskve, preostali fil, sve preliti glazurom od cokolade.

Savet