Breskvito



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jajeta
- **1,5 šoljica**jogurta
- **3 kašike**kisele pavlake
- **6 kašika**griza
- **1/2 šoljice**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po ukusu**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4-5 kašika**marmelade od breskve ili kajsije

Za krem:

- **500 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **5 kašika**gustina
- **6-7 kašika**šecera
- **150 g**margarina
- **3**breskve

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja
- **2 kašike**jogurta

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom penasto, pa dodati jogurt i ulje, pa griz, kiselu pavlaku, brašno i na kraju prašak za pecivo. Peci koru na 180 stepeni. Breskve iseckati na kockice. Kada kora bude skoro pecena, ali još bela, izvaditi je, premazati marmeladom, posuti polovinom breskvi, pa peci još malo dok bresve ne omekšaju.

Ukuvati puding pomešan sa gustinom i šecerom u mleku, pa kada se prohladi dodati margarin i dobro umutiti mikserom pa dodati i ostatak breskvi.

Istopiti cokoladu, dodati ulje i jogurt pa preliti preko kolaca. Posuti i cokoladnim mrvicama ako želite malo krckavosti.

Savet