

Pita-kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 5jaja
- 5 **kašikatople** vode
- **180 g**šecera
- 5 **kašikaulja**
- **150 g**mlevenog lešnika
- **50 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**kakaa

Za fil:

- **1 l**mleka
- **4**pudinga od vanile
- **12 kašika**šecera
- **180 g**margarina

Još:

- **1 pakovanje (2 bloka)** lisnatog testa
- **2 kašike** šećera u prahu

Priprema

Sipati jaja u vanglicu dodati vodu i šećer mutiti 5 minuta, dodati ulje. Izmešati lešnike, brašno, kakao, prašak za pecivo te dodati jajima umutiti dobro. Pleh obložiti pek papirom izliti smesu. Peci na 180°C oko 30-35 minuta.

U 2 dl mleka razmutiti puding i šećer. Ostatak mleka staviti da provri te ukuvati puding. Gotov puding prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin sobne temperature dodati hladnom puding u dobro umutiti mikserom.

Lisnato testo razvuci malo vrce da bude od patišpanja. Peci na 200°C. Ohladiti lisnato testo.

Na tacnu staviti lisnato testo - pola fila - patišpanj- druga polovina fila - lisnato i posuti prah šećerom.

Savet

Veoma izdašan kola.