Biskvit kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **4 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**vode
- **pola**praška za pecivo
- **1 kašika**kakaa

Fil 1:

- **1/2 l**mleka
- **3**pudinga od vanile
- **200 g**šecera
- **125 g**margarina

Fil 2:

- **1 pakovanje**kesten pirea
- **4 kašike**pekmeza od kajsije
- **1/2 kg**lomljenog petit keksa
- **3 dl**mleka
- **100 g**cokolade
- **malo**ruma

Priprema

Sve sastojke pomešamo, i pecemo koru. Kada se kora ispece presecemo na 2 dela. Skuvamo mleko i u to dodamo razmucen puding i šecer i skuvamo dok ne dobije potrebnu gustinu. Zatim kada se puding ohladi umutimo sa margarinom. Za drugi fil dobro umutimo kesten pire, dodamo pekmez, topljenu cokoladu i umutimo, zatim u to dodamo lomljeni petit keks, ukoliko nam je fil jako tvrd dodamo malo mleka i ruma. Fil treba da bude srednje gustine. Filujemo: KORA-POLA FILA OD PUDINGA - CEO DRUGI FIL - DRGA POLOVINA FILA OD PUDINGA - KORA - TOPLJENA OKOLADA. pRIJATNO.. :)

Savet