

Dva u jedan



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Piškota:

- 2 jajeta
- 2 dlmleka
- 2 dlulja
- 150-180 gšecera
- 300 gbrašna
- 1 kesicaprašaka za pecivo

Fil 1:

- 150 gmlevenog maka
- 5-6 kašikašecera
- 1 kesicavanil šecera
- 0,5 dlmleka

Fil 2:

- 150 gmlevenih oraha
- 5-6 kašikašecera
- 0,5 dlmleka

Priprema

Umutiti belanca, dodati šećer, žumanca, brašno i mleko (naizmenicno), prašak za pecivo i na kraju ulje.

Podmazati pleh cije su dimenzije dna 30 x 20, najpre uljem a zatim posuti brašnom, (prosuti višak).

U pleh uliti polovinu smeše za piškotu i staviti da se pece na 200 stepeni - 15 minuta.

Za to vreme izmešati mleveni mak sa šećerom i preliti vrelim mlekom. Dobro izmešati. Isto to uraditi i sa orasima.

Izvaditi tepsiju pa jednu polovinu piškote ravnomerno prekriti filom od maka, a drugu filom od oraha. Preko fila izliti drugu polovinu smeše za piškotu i odmah vratiti da se pece na istoj temperaturi još 20 min.

Pecen i prohladjen kolac posuti prah šećerom.

Savet