

## **Kolac sa breskvama (2)**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** keksa
- **2 dl** mleka
- **3 kašike** šecera

#### **Fil:**

- **200 g** šlag-a
- **4 dl** kisele vode
- **4 dl** kisele pavlake
- **po potrebi** prah šecer
- **6-8 većih** breskvi

#### **Dekoracija**

- **100 g** šlag-a
- **2 dl** kisele vode
- **2 veće** breskve

#### **Priprema**

Umutiti šlag sa vodom i dodati kiselu pavlaku. Dobro izmutiti da se sjedini. Po želji možete dodati prah šecera (ko voli sladje). Breskve oljuštiti i iseci na kockice. Na tacnu nareati polovinu keksa namocenog u zasladjeno mleko. Staviti 1/3 fila, breskve, zatim opet 1/3 fila, drugu polovinu keksa i preko ostatak fila. Odozgo dekorisati

šlagom i komadima breskve.

## **Savet**

Kola dobro ohladiti pre služenja.