

Piškota dol



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 pakovanj**apiškota
- **250 g**margarina za mazanje
- **100 g**vajkrema
- **250 g**šecera u prahu
- **3**žumanjka
- **2,5 dl**mlijeka
- **3 kesice**šlaga
- **2 kesice**nes kafe

Priprema

Pripremiti potrebne sastojke.

U posudu sjediniti 250 g margarina za mazanje i 100 g vajkrema, pa preraditi mikserom. Odvojeno umutiti 3 žumanjka sa 250 g šecera u prahu, pa lagano skuhati na pari. Kada žumanjci dobiju potrebnu gustinu sjediniti sa margarinom i vajkremom i još malo sve zajedno izmutiti. U 2,5 dl mlijeka umutiti 3 kesice šlaga.

Fil sjediniti sa šlagom i promiješati kašikom.

Skuhati 2 kesice nes kafe u 2 dl vode. Piškote namociti u pripremljeni nes, pa re?ati u dublju cetvrtastu tepsiju.

Preko piškota izliti polovinu fila.

Zatim poređati ostatak piškota namočenih u nes.

Pa preko piškota izliti i drugi dio fila.

Na gotov kolac izrendati cokoladu i ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

Preostala 3 bjelanjka sam iskoristila da napravim puslice. Umutila sam ih sa 6 kašika šecera i dodala 150 g mljevenih lješnjaka. Peku se na 180 C oko 15-ak minuta.

Pecene puslice sa lješnjakom mogu se poslužiti sa dobro ohlađenim kolacom.

Savet