

Breskvito



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 1,5 šoljica jogurta
- 3 kašike kisele pavlake
- 6 kašika griza
- 1/2 šoljice ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- po ukusu šećera
- 4 kašike brašna
- 4-5 kašika marmelade od breskve ili kajsije

Za krem:

- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 5 kašika gustina
- 6-7 kašika šećera
- 150 g margarina
- 3 breskve

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** jogurta

Priprema

Umutiti jaje sa šećerom penasto, pa dodati jogurt i ulje, pa griz, kiselu pavlaku, brašno i na kraju prašak za pecivo. Peci koru na 180 stepeni. Breskve iseckati na kockice. Kada kora bude skoro pecena, ali još bela, izvaditi je, premazati marmeladom, posuti polovinom breskvi, pa peci još malo dok bresve ne omekšaju.

Ukuvati puding pomešan sa gustinom i šećerom u mleku, pa kada se prohladi dodati margarin i dobro umutiti mikserom pa dodati i ostatak breskvi.

Istopiti cokoladu, dodati ulje i jogurt pa preliti preko kolaca. Posuti i cokoladnim mrvicama ako želite malo krckavosti.

Savet