

Kolac sa breskvama (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** breskvi
- **200 g** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **400 g** četvrtastog keksa
- **50 g** margarina
- **100+50 ml** vode

Priprema

Staviti šećer u šerpu i preliti vodom da ogrezne (otprilike 100 ml). Staviti na tihoj vatri da se topi, dodati margarin pa mešati sve zajedno dok se ne istopi. Zatim dodati očišćene i iseckane breskve. Posebno razmutiti puding u 50 ml vode. Ukuvati puding zajedno sa breskvama, pa odmah tako vruće filovati. 200 g keksa porežati na tacnu, naneti polovinu fila, zatim porežati ostatak keksa pa sipati ostatak fila. Ostaviti da se dobro ohladi i stegne.

Savet