

Kolac sa breskvama i belom cokoladom

Sastojci

Biskvit:

- 3 jaja
- 100 g margarina
- 200 g šecera
- 150 g brašna
- prašak za pecivo
- 30 g mleka
- 20 g kakaa
- mali sok od breskve

Fil:

- 400 g šlaga sa ukusom slatke pavleka
- 1a kisela pavlaka
- 4 vece breskve
- 100 g bele cokolade

Priprema

Umutite margarin sa šecerom, dodajte jaja, zatim prašak za pecivo, kakao, brašno i mleko. Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Dok je još vruć, prelijte ga sokom od breskve, izbockajte viljuškom na par mesta, i ostavite da se natopi i prohladi.

Za to vreme napravite fil. Umutite šlag sa vodom. U njega umešajte pavlaku i još malo izmutite da se sjedini. Zatim dodajte breskve, koje ste oljuštili i iseckali na kockice, i rendanu cokoladu (ostavite malo za posipanje).

Biskvit premažite filom i pospite rendanom belom cokoladom. Ohladite i secite na kocke.