

Pita-kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **5**jaja
- **5** kašikatople vode
- **180** gšecera
- **5** kašikaulja
- **150** gmlevenog lešnika
- **50** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikakaka

Za fil:

- **1** lmleka
- **4**pudinga od vanile
- **12** kašikašecera
- **180** gmargarina

Još:

- **1 pakovanje (2 bloka)**lisnatog testa
- **2 kašike**šecera u prahu

Priprema

Sipati jaja u vanglicu dodati vodu i šefer mutiti 5 minuta, dodati ulje. Izmešati lešnike, brašno, kakao, prašak za pecivo te dodati jajima umutiti dobro. Pleh obložiti pek papirom izliti smesu. Peci na 180°C oko 30-35 minuta.

U 2 dl mleka razmutiti puding i šefer. Ostatak mleka staviti da provri te ukuvati puding. Gotov puding prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin sobne temperature dodati hladnom pudingu i dobro umutiti mikserom.

Lisnato testo razvuci malo vrce da bude od patišpanja. Peci na 200°C. Ohladiti lisnato testo.

Na tacnu staviti lisnato testo - pola fila - patišpanj- druga polovina fila - lisnato i posuti prah šecerom.

Savet

Veoma izdašan kola.