

Moj kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 2 jajeta
- 250 g šećera
- 2 dl mleka
- 2 dl ulja
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 4 dl mleka
- 1 puding od karamela
- 50 g margarina
- 4 kašike šećera

Još:

- 5 kašika mlevenog keksa
- 100 g čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Mutiti jaja sa šećerom oko 5 minuta potom dodati mleko i ulje promešati pa dodati brašno i prašak za pecivo

dobro umutiti mikserom. Pleh veliki obložiti pek papirom izliti patišpanj i peci na 200°C dok blago ne porumeni. Ostaviti da se ohladi.

Puding i šećer razmutiti sa 1 dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri pa skuvati puding. Ostaviti da se ohladi. U ohla?en puding dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti mikserom.

Vaditi modlama delove patišpanja (koristila sam oblik cveta i srca) može bilo koji ili seci kocke. Svaki preseći na pola pa staviti po kašičicu fila i okolo premazati filom pa valjati u keks. ?okoladu i ulje otopiti na pari. Na svaki kolacic staviti odozgo cokoladu.

Savet

Od ostataka patišpanja ja napravim kuglice. U secku usitnim delove patišpanja dodam malo margarina, mleka, mlevenog keksa i rum formiram kuglice pa po želji ili ih uvaljam u keks ili obložim ?okoladom.