

Kolac od krušaka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 9 kašakašecera
- 9 kašikaulja
- 9 kašika bašna
- 9 kašikamlijeka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 jajeta

Za fil:

- 1/2 l vode
- 1 kesicapudinga od vanilije
- 10 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 8-9 krušaka

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati sve tečne sastojke i mutiti kratko mikserom. Pomješati brašno sa praškom za pecivo i kakaom i dodati smjesi. Sve zajedno u umutiti i izliti jedan dio u već nauljenu i pobrašnjenu tepsiju. Staviti u zagrijanu rernu na 180 stepeni, kratko da se zapeče. U pola litre vode dodati izrezane kruške i šećer i pustiti da malo vri, zatim dodati pudinng koji je razmucen sa vodom. Mješati par minuta i skinuti sa šporerta.

Fil dodati na već zapeceni dio kore i prelići ostatkom biskvita. I vratiti u rernu da se ispece. Gotov kolac staviti u frižider na hlađenje.

Savet

Možete kola posuti samo šećerom u prahu, kokosom ili neim po vašem izboru. Ja sam dodala topping od čokolade i malo kokosa. Prijatno!!