

Kolac sa breskvama (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil I:

- **500 g** breskvi
- **5 kašika** šećera
- **1** čaša vode
- **3 kašike** gustina

Za drugi fil:

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

Još:

- **100 g** čokolade
- **150 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode
- **1 malo pakovanje** piškota
- **2 kašike** ulja

Priprema

Uzeti mali pleh pa porežati piškote po dnu.

Breskve oljuštiti iseckati i staviti sa pola čaše vode i šećerom da se kuvaju. Drugu polovinu vode razmutiti sa gustinom. Ukuvati gustin u breskve. Kad se skuva fil vruć sipati preko piškota, ostaviti da se ohladi.

Čokoladu sa 2 kašike ulja otopiti pa premazati preko fila od bresaka. Ostaviti da se stegne.

3 dl mleka i šećer staviti da se kuva, puding razmutiti sa 1 dl mleka. Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. U hladan puding dodati margarin sobne temperature i dobro izraditi da bude penast fil. Fil od pudinga staviti preko čokolade.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i staviti na kolac.

Savet

Kolač sam malo posula sa neskvikom, nije neophodno.