

Rogac kolac sa breskvama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 **dl** brašna
- 2 jajeta
- 2 **dl** ulja
- 2 **dl** šecera
- 2 **dl** mleka
- 1 **kesica** praška za pecivo

Fil:

- 3 **dl** mleka
- 3 **dl** (**pola pola**) rogaca i kokosa
- 1 **dl** griza
- 3 **dl** šecera
- **po potrebi** breskve

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati ulje i mleko. Na kraju umesati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Pola smese sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 175 stepeni dok se ne uhvati korica.

Za to vreme skuvati mleko sa šecerom i grizom. Zatim dodati kokos i rogac, kuvati nekoliko minuta pa skloniti sa vatre.

Kad se uhvatila korica, sipati fil.

Rasporediti breskve.

Prekriti preostalom smesom.

Peci na 200 stepeni.

Savet