

Biskvit kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 4 kašike vode
- polapraška za pecivo
- 1 kašik kakaa

Fil 1:

- 1/2 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 200 g šecera
- 125 g margarina

Fil 2:

- 1 pakovanje kesten pirea
- 4 kašike pekmeza od kajsije
- 1/2 kg lomljenog petit keksa
- 3 dl mleka
- 100 g čokolade
- maloruma

Priprema

Sve sastojke pomešamo, i pecemo koru. Kada se kora ispece presecemo na 2 dela. Skuvamo mleko i u to dodamo razmucen puding i šecer i skuvamo dok ne dobije potrebnu gustinu. Zatim kada se puding ohladi umutimo sa margarinom. Za drugi fil dobro umutimo kesten pire, dodamo pekmez, topljenu cokoladu i umutimo, zatim u to dodamo lomljeni petit keks, ukoliko nam je fil jako tvrd dodamo malo mleka i ruma. Fil treba da bude srednje gustine. Filujemo: KORA-POLA FILA OD PUDINGA - CEO DRUGI FIL - DRGA POLOVINA FILA OD PUDINGA - KORA - TOPLJENA OKOLADA. PRIJATNO.. :)

Savet