

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** kašika 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 lomljjenog petit keksa
- **3** dl mleka
- **100** g cokolade
- 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 šefer 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