Dva u jedan



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Piškota:

- **2**jajeta
- **2 dl**mleka
- **2 dl**ulja
- **150-180 g**šecera
- **300 g**brašna
- **1 kesica**prašaka za pecivo

Fil 1:

- **150 g**mlevenog maka
- **5-6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **0,5 dl**mleka

Fil 2:

- **150 g**mlevenih oraha
- **5-6 kašika**šecera
- **0,5 dl**mleka

Priprema

Umutiti belanca, dodati šecer, žumanca, brašno i mleko (naizmenicno), prašak za pecivo i na kraju ulje.

Podmazati pleh cije su dimenzije dna 30 x 20, najpre uljem a zatim posuti brašnom, (prosuti višak).

U pleh uliti polovinu smeše za piškotu i staviti da se pece na 200 stepeni - 15 minuta.

Za to vreme izmešati mleveni mak sa šecerom i preliti vrelim mlekom. Dobro izmešati. Isto to uraditi i sa orasima.

Izvaditi tepsiju pa jednu polovinu piškote ravnomerno prekriti filom od maka, a drugu filom od oraha. Preko fila izliti drugu polovinu smeše za piškotu i odmah vratiti da se pece na istoj temperaturi još 20 min.

Pecen i prohladjen kolac posuti prah šecerom.

Savet