

## *Poppy pie*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **240 g** brašna
- **150 g** šecera
- **4** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **1 dl** ulja
- **1 dl** jogurta
- **1** vanilin šećer

#### **Fil:**

- **150 g** maka
- **3 dl** mlijeka
- **4 kašike** šecera
- **1/2** vrećice pudinga od vanile
- **2 kašike** džema (ja sam koristila od šljiva)
- **malocimeta**
- **1** jaje
- **2-3 kašike** mljevene plazme
- **1/2 dl** mlijeka

#### **Preliv:**

- **300 g** jogurta
- **3-4 kašike** šecera

- **1/2 vrecice** pudinga od vanilije
- **3 kašike** mljevene plazme

## **Priprema**

Umutite jedno jaje, šećer i ulje. Zatim dodajte drugo jaje, miksajte 30-tak sekundi, pa dodajte treće jaje. Opet miksajte 30-tak sekundi, pa dodajte četvrto jaje. Zatim dodajte i jogurt, pa izmiksajte. Dodajte brašno i prašak za pecivo, pažljivo izmješajte. Podijelite na 2 dijela. U margarinom premazan i brašnom posut pleh sipajte polovinu smjese za biskvit. Pecite u pecnici zagrijanoj na 180 C oko 7 minuta.

Sjedinite mak i šećer, prelijte mlijekom i stavite na vatru. Kuhajte na laganoj vatri 3 minute. Puding otopite u malo mlijeka, sipajte u mlijeko sa makom, pa kuhajte miješajući svo vrijeme 2-3 minuta. Maknite sa vatre, dodajte džem, cimet i jaje. Izmiksajte. Dodajte mljeveni keks. Polovinu fila sipajte preko biskvita, premažite.

Odmah prelijte drugu polovinu smjese za biskvit. Vratite u pecnicu, pa pecite još 7-8 minuta. Izvadite iz pecnice, premažite drugom polovinom fila sa makom. Preko fila prelijte prelivom (300 g jogurta izmiksajte sa šećerom). Dodajte prah puding i mljeveni keks, promiješajte). Preko preliva pospite malo maka, stavite u pecnicu i pecite još 20-tak minuta na 175 C.

Pecen kolac ostavite da se ohladi pa režite na parcad.

## **Savet**