

Lagani vocni kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 200 g peti-ber keksa
- 200 g mlevenog keksa
- 2 dl mleka
- 700 g kiselih jabuka
- 500 g banana
- 150 g mlevenih oraha
- 1 kašikaruma
- 100 g šecera

Za fil:

- 2 pudinga od vanile
- 100 g šecera
- 8 dl mleka
- 5 dl slatke pavlake

Priprema

U šerpu sipati 6 dl mleka, dodati šecer i ostaviti da proključa.

Posebno razmutiti puding od vanile u preostalo mleko te dodati u ključalo mleko i kuvati na umerenoj temperaturi dok se ne zgusne.

2 dl slatke pavlake umutiti u cvrst šlag pa sjediniti sa ohlaenim pudingom i polako promešati.

Jabuke i banane oljuštiti i irendati na krupno rende

Rendano voce sjediniti sa mlevenim keksom, orasima i šecerom i rumom. Dobro izmešati da bi se dobila kompaktna smesa.

"Peti-ber" keks natopiti u mlako mleko, a zatim njime obložiti pravougani kalup ili poslužavnik.

Preko "peti-ber" keksa naneti fil od voca i poravnati pa premazati filom od vanile.

Preostalih 3 dl slatke pavlake umutiti i rasporediti preko fila. Gotov kolac ostaviti da se stegne.

Savet