

Kolac sa pudingom i sirom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 250 gmlevenog keksa
- 100 gmargarina
- 2 kašikeruma

Za I krem:

- 7 dlmleka
- 2pudinga od vanile
- 5 kašikašecera
- 2 vanilin šecera
- 100 gmargarina
- 200 gsitnog sira

Za II krem:

- 7 dlmleka
- 2pudinga od cokolade
- 5 kašikašecera
- 100 gmargarina
- 200 gsitnog sira
- 50 gcokolade za kuvanje

Još:

- šlag

Priprema

Otopiti margarin dodati keks i rum dobro izmešati i staviti smesu u pleh zatim poravnati. Za 1 krem skuvati puding i ohladiti, margarin penasto umutiti sa šećerom i vanilin šećerom umesati pudin i sir. Za 2 krem skuvati puding i ohladiti, margarin penasto umutiti sa šećerom umešati puding, sir i otopjenu čokoladu. Na testo uzduž staviti jedan red svetlog i jedan red tamnog krema. Odozgo staviti šlag.

Savet