Tuti fruti kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kolac:

- **500 g**keksa
- **1 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od malina ili jagoda
- **3**jajeta
- **19 kašika**šecera
- **4 kašike**griza
- **1 kašika**soka od limuna

Priprema

Žuti fil: umutiti 3 žumanca sa 5 kašika šecera i 4 kašike griza pa uz neprestano mešanje sipati u 1/2 litre kipuceg mleka, skuvati fil. Crveni fil- U 1/2 litre mleka skuvati 2 pudinga od jagode ili maline sa 5 kašika šecera. U posudu naredjati red keksa, preko sipati vruc žuti fil, preko žutog fila poredjati ponovo keks pa preko sipati crveni fil. Od 3 belanca umutiti šam sa 9 kašika šecera i kašikom limunovog soka. Dobijenim šamom preliti kolac. Ostaviti da se ohladi u frižideru. Ohladjen kolac seci po želji i služiti.

Savet