

Kolac sa keksom i kafom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**keksa
- **100 g**suvog groža

Za fil:

- **1**puding sa ukusom bele kafe
- **5 dl**mleka
- **2 kašike**šecera
- **125 g**margarina
- **1 kašika**šecera u prahu

Za ukrašavanje:

- **1 kesicakrem** šлага od cokolade
- **150 ml**mleka
- **malocokolade** u prahu za posipanje

Za prlivanje keksa:

- **1 kesicainstant kafe** 2 u 1
- **150 ml**mleka
- **2 kašicice**šecera

Priprema

Staviti da provri 4 dl mleka sa šecerom, a u ostatku mleka razmutiti puding, pa skuvati. Ostaviti da se puding ohladi. Penasto umutiti margarin sa prah šecerom, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom.

Za prelivanje keksa, staviti da provri mleko sa šecerom i razmucenom instant kafom. Poreati red keksa na tacnu, pa kašicicom vrucim prelivom prelitи svaki keks.

Premazati trecinom pudinga i posuti polovinom suvog groža, pa ponovo poreati keks i ponoviti postupak: fil + suvo grože. Završiti keksom, premazati preostalim filom i ukrasiti umucenim krem šlagom i cokoladom u prahu.

Savet