

# **Kolac sa oreo cokoladom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **50 g** margarina
- **3** jajeta
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** brašna

### **Za krem:**

- **1 l** mleka
- **2 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **4 kašike** griza
- **5 kašika** šecera
- **125 g** margarina
- **150 g** cokolade sa oreo keksom

## **Priprema**

Penasto umutiti margarin sa šecerom, umešati žumanca, brašno i sneg od belanca. Smesu uliti u manji nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 C, oko 15-20 minuta.

okoladu iseci na komade. Pomešati griz sa pudingom, dodati malo mleka. Preostalo mleko staviti da vri i skuvati krem. Margarin penasto umutiti sa šecerom, umešati ohlaen krem i cokoladu. Premazati krem preko kore.

**Savet**