

## **Puding kolac**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml mleka**
- **2 kesice pudinga od cokolade**
- **200 g šecera**
- **125 g maslaca (margarina)**
- **100 g kokosovog brašna**
- **300 g mlevenog keksa (plazme)**
- **200 g šlagova**
- **400 ml mleka (ili vode)**

### **Priprema**

Puding razmutiti sa 100 ml mleka. U preostalo mleko dodati šefer, zagrejati i zakuvati puding. Skloniti sa ringle, dodati maslac (margarin) i mešati da se otopi.

Zatim umesati i keks i kokosovo brašno. Dobijenu smesu izruciti u kalup da se hlađi (velicina kalupa 26cm).

Umetuti šlag sa mlekom ili vodom i staviti na dobro ohladjenu koru.

Ukrasiti rendanom cokoladom.

Kad se šlag stegne, seci kolac i poslužiti.

Prijatno!

**Savet**