

Najbrži kolac



Recepti.com

težina: lako

za: 0 osoba

vreme pripreme: 30 min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 ml mleka**
- **6 kašika šecera**
- **2 kesice pudinga od vanile**
- **30 komada petitte Beure keksa**
- **15 komada jaffa keksa**
- **malo kore od pomorandže**
- **malo soka od pomorandže**
- **100 g putera ili margarina**

Priprema

Najpre skuvati puding u 700 ml mleka sa šecerom i korom pomorandže. Ostaviti da se prohladi uz stalno mešanje kako se ne bi korica uhvatila. Ulupati mikserom puter sa 1 kašikom šecera u prahu, a zatim sjediniti sa ohlaenim pudingom. Poreati keks 5x3 znaci 15 komada na dnu, prethodno ga kratko potapajući u sok od pomorandže. Naneti polovinu fila, poreati na svako parce po jedan Jaffa keks koji je takoe kratko potopljen u sok. Preko naneti ostatak fila i završiti opet keksom. Ostaviti da se dobro ohladi i poslužiti.

Savet

Vrlo brzo za iznenadne goste, a od sastojaka koje uvek imate u kui. Ja sam u puding spustila pola pakovanja nugata, tako da je puding imao ukus lešnika. Prijatno i uživajte!