

Petit kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **700** gpetit keksa
- **po potrebim** leka za umakanje keksa

Za fil:

- **1** l mleka
- **6** kašika šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **80** g pudinga od vanile
- **3** kašike gustina
- **2** kašike brašna
- **250** g margarina
- **7-8** cokoladnih bananica
- **5** kašike Nesquika
- **100** g cokolade

Za dekoraciju:

- **50** grendane cokolade

Priprema

Fil: Od 1 l mleka odvojiti malo, pa u njemu razmutiti puding, gustin i brašno, ostatak mleka staviti da provri sa šecerom i vanil šecerom. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti mikserom, zatim mikserom umutiti ohlaen fil, pa mu dodati umucen margarin i sve mikserom dobro umutiti.

Fil podeliti na tri dela. U prvi deo dodati seckane bananice, u drugi deo dodati nesquik prah, a u treći deo dodati rendanu cokoladu.

Filovanje: Na tacnu poreati keks prethodno umocen u mleko.

Preko keksa naneti fil sa bananicama. Pa opet keks prethodno umocen u mleko.

Preko keksa naneti fil sa nequikom. Pa opet red keksa prethodno umocenog u mleko.

Preko keksa naneti fil sa rendanom cokoladom.

Odozgo kolac posuti rendanom cokoladom.

Savet