

Lagani piškota kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kremu:

- **1** lmlijeka
- **3 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **10 kašika**šecera
- **2 dl**vode
- **3 kašike**brašna
- **3 dl**slatke pavlake

I još:

- **1 pakovanje-velikopiškota**
- mlijeko (za natapanje piškota)
- jagode ili drugo voće

Priprema

U malo mlijeka razmutiti puding i brašno, a ostalo mlijeko staviti da prokuva sa šećerom. U prokuvalo mleko zakuhati puding. Kada se ohladi, kratko ga izmixati i dodati mu umucenu slatku pavlaku te rucno sjediniti.

Piškote namakati u mlijeko te slagati u tri reda, završavajući sa piškotama. Kolac ukasiti jagodama ili drugim vocem.

Savet

Jagode nisam stavljala u kremu zbog nekoga tko ne voli, alu još je bolje ako nasjeckane jagode stavite u kremu.