

Brzi Menaž



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **48 komadakeksa** (zlatni pek sa kakaom)
- **1 l mleka**
- **6 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **1 kašika** gustina
- **100 g Menaž cokolade**

Priprema

Razmutiti u posudu sa malo mleka brašno, gustin i šefer i dodati u provrelo mleko i mešati dok se fil ne zgusne. Kad je dobio željenu gustinu, maknuti fil sa šporeta i izrendati 50 g Menaž cokolade.

Keks natopiti sa malo mleka i reati na tacnu za kolace. Staviti po cetiri keksa po dužini i po širini. Preko staviti fil. pa opet keks, pa fil, pa opet keks, pa fil i odozgo narendati Menaž cokoladu, (fil ne mora da se hlađi kad se stavlja preko keksa ja nisam cekala nego sam vruc fil stavljala preko keksa). Staviti u zamrzivac 30 minuta. Kada se dobro ohladi seći na željene kocke i služiti.

Savet

Kola se brzo sprema a i ukus je odličan.