Zorka kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja**keksa
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **450 g**mleka
- **100 g**šlag pene
- **100 g Menaž cokolade**
- **1 kockica**margarina
- **malo** ulja
- **3 kašike**šecera
- **2 kašike** šecera u prahu

Priprema

U mleko dodajte šecer i skuvajte puding. Umutite šlag penu u koju ste dodali šecer u prahu. Rastopite cokoladu sa margarinom i uljem.

U odgovarajuci pleh poreajte jedan red keksa.

Preko keksa stavite još uvek topli puding, zatim malo istopljene cokolade pa sloj šlaga. Postupak ponavljate dok imate materija.

Odozgo ide šlag i preko cokolada.

Stavite u frižider da se ohladi iuživajte u ukusu:-)

Savet

Kola sam prvi put napravila sa materijalom koji sam imala pri ruci ispao je fenomenalno i sada ga esto pravim:) probajte i uživajte !!!!