

Vanila-keks kolac



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml mleka**
- **7 kašika šecera**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **2 kesice pudinga od vanile**
- **1 kašika gustina**
- **125 g maslaca/margarina**
- **2 kašike kisele pavlake**
- **200 g petit keksa**

I još:

- **100 g šлага**
- **200 ml mleka ili vode**

Priprema

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umešati i kiselu pavlaku...

...a zatim i lomljeni keks.

Preruciti u pleh (24 ili 26 cm). Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

(Skinuti obruc)

Umutiti šlag sa mlekom ili vodom i staviti preko ohlaenog kolaca.

Vratiti na kratko u frižider i možete seci.

Uživajte u ukusu!

Savet