

## **Karamel keks kolac**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 ml mleka**
- **8 kašika šecera**
- **2 kesice pudinga sa ukusom karamele**
- **2 kašike gustina**
- **125 g maslaca/margarina**
- **200 g petit keksa ili plazme**
- **100 g cokoladnog šlag krema**
- **200 ml mleka**

### **Priprema**

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šefer 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.

Dodati lomljen keks i promešati.

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

Skinuti obruc.

Umutiti šlag krem sa mlekom i premazati kolac.

Vratiti u frižider da se šlag ohladi i stegne, pa kolac možete seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**