

## *Kolac-piškote i puding od vanile*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 ml** mleka
- **7 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **125 g** maslaca/margarina
- **1 čaša (180g)** kisele pavlake
- **1 kutija (210g)** piškota
- **150 ml** mleka ili soka (za umakanje piškota)
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

### **Priprema**

Puding i gustin pomesati, usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer 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.

Umesati i kiselu pavlaku.

U pleh ili ciniju poreati red piškota (14 komada) utopljenih u mleko ili sok.

Preko piškota staviti fil (1/2 ukupne kolicine), još red piškota i završiti filom. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko ohlaenog kolaca. Vratiti na kratko u frižider.

Uživajte u ukusu!

**Savet**