

Kolac-piškote i puding od vanile



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Puding i gustin pomesati, usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgušne. 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