Rozen plus kolacici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**rozen korica
- **2**puding od vanile
- **1 l**mleka
- **300 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **250 g**maslaca
- **100 g**bele cokolade za kuvanje
- **100 g**crne cokolade za kuvanje
- **300 g**mlevenih lešnika
- **300 g** mlevenog keksa

Glazura:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**ulja

Priprema

Puding razmutiti sa 2 dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šecerom i vanilin šecerom. U provrelo mleko sipati puding i skuvati uz neprekidno mešanje. Skloniti sa ringle i odmah dodati maslac. Sjediniti, pa fil podeliti na dva dela. U jedan deo staviti belu cokoladu i keks, a u drugi crnu cokoladu i lešnike. Na tacnu staviti prvu koru, pa premazati sa 6 punih kašika tamnog fila, prekriti drugom korom, pa premazati sa svetlim filom i tako do kraja. Poslednju koru ne mazati filom. Kolac ostaviti da se dobro stegne, pa premazati glazurom od cokolade. okoladu istopiti sa uljem i premazati preko kolaca.

Savet