

# **Ducin kolac**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **30** komadapetit beure keksa
- **2 dl**milk šejk od vanile

### **Prvi fil:**

- **3** kesicepudinga od cokolade
- **8** kašikašecera
- **1** l mleka
- **125 g**margarina

### **Drugi fil:**

- **2 dl**slatke pavlake
- **5** kašikašecera u prahu
- **180 g**kisele pavlake
- **6** kašikakokosovog brašna
- **4** kašikemlevene plazme

### **Treci fil:**

- **1** kesicašлага
- **150 ml**mleka

## **Priprema**

Poreati 15 komada petit keksa u tacnu ili tepsiju, prethodno natopljenog u milk šejk.

U 200ml mleka razmutiti 3 kesice pudinga od cokolade i 8 kašika šecera, dodati u vrelo mleko i skuvati puding. Kad se ohladi,dobro umutiti u isti omekšali margarin. Preliti hladnim filom keks.

vrsto umutiti slatku pavlaku, dodati šecer u prahu, kokos brašno, kiselu pavlaku i 4 kašika plazme. Ako fil bude previše suv dodati 2-3 kašike šejka. Ovaj fil staviti preko fila od pudinga.

Preostalih 15 komada petit keksa takoe umakati u šejk od vanile i poreati preko drugog fila.

Umutiti kesicu šлага i premazati kolac.

## **Savet**

Kola je lepši ako odstoji preko noi u frižideru. Po želji možete koristiti i puding drugog ukusa... Kola nije presladak, priyatno!