

Kolac od maka

Sastojci

Kora:

- 400 g mlevenog keksa
- 100 g mlevenih oraha
- 1 kašika kakaoa
- 200 g šecera u prahu
- 150 g margarina
- 2-3 kašike mleka (ako je potrebno)

Fil:

- 1 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 200 g mlevenog maka
- 5 kašike brašna
- 2 kašike griza
- 4-5 kašika šecera
- 100 g margarina

Glazura:

- 100 g cokolade
- kockica margarina
- malo ulja

Priprema

Kora: pomešati mleveni keks, orahe, kakao, šecer u prahu. Margarin rastopiti, umešati u smesu i umesiti. Ako je potrebno, dodati malo mleka. Rastanjiti koru, oblik po želji.

Fil: Mleko prokuvati, umutiti puding, brašno, griz i šecer sa malo mleka i ukuvati u preostalo mleko. Skinuti sa šporeta, dodati margarin i mak, umutiti mikserom. Staviti na rastanjenu koru. Ostaviti nekoliko sati u frižideru.

Kada se dobro ohladi, rastopiti cokoladu i preliti. Iseci na kocke. Prijatno! :)