

# **Lagani vocni kolac**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **200** gpeti-ber keksa
- **200** gmlevenog keksa
- **2** dlmleka
- **700** gkiselih jabuka
- **500** gbanana
- **150** gmlevenih oraha
- **1** kašikaruma
- **100** gšecera

### **Za fil:**

- **2** pudinga od vanile
- **100** gšecera
- **8** dlmleka
- **5** dlslatke pavlake

## **Priprema**

U šerpu sipati 6 dl mleka, dodati šefer i ostaviti da prokljuca.

Posebno razmutiti puding od vanile u preostalo mleko te dodati u kljucalo mleko i kuvati na umerenoj temperaturi dok se ne zgusne.

2 dl slatke pavlake umutiti u cvrst šlag pa sjediniti sa ohlaenim pudingom i polako promešati.

Jabuke i banane oljuštiti i irendati na krupno rende

Rendano voce sjediniti sa mlevenim keksom, orasima i šecerom i rumom. Dobro izmešati da bi se dobila kompaktna smesa.

"Peti-ber" keks natopiti u mlako mleko, a zatim njime obložiti pravougani kalup ili poslužavnik.

Preko "peti-ber" keksa naneti fil od voca i poravnati pa premazati filom od vanile.

Preostalih 3 dl slatke pavlake umutiti i rasporediti preko fila. Gotov kolac ostaviti da se stegne.

### **Savet**