

## **Rafaelo kolac (2)**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300 g**plazma keksa
- **100 ml**mlijeka

#### **Za fil:**

- **750 ml**mlijeka
- **4 kašike**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **200 g**kokosa
- **200 g**mlijeka u prahu
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **250 ml**slatke pavlake

#### **Za dekoraciju:**

- **250 g**slatke pavlake
- **50 g**kokosa

### **Priprema**

U 750 ml mlijeka skuvati puding, pa dodati kokos i mlijeko u prahu. Sve dobro sjediniti i pustiti da se ohladi. Margarin umutiti sa šećerom u prahu i dodati ohlaženom pudingu. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa filom.

U pleh porezati keks prethodno potopljen u mlijeko.

Preko keksa staviti fil.

Umutiti slatku pavlaku i staviti preko fila. Posuti sa kokosom.

Kolac ohladiti i sjeci na kocke. Prijatno!

**Savet**