

## *Kolac sa keksom i kafom*



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 g** keksa
- **100 g** suvog grožđa

#### **Za fil:**

- **1** puding sa ukusom bele kafe
- **5 dl** mleka
- **2 kašike** šećera
- **125 g** margarina
- **1 kašika** šećera u prahu

#### **Za ukrašavanje:**

- **1 kesica** krem šlaga od čokolade
- **150 ml** mleka
- **malocokolade** u prahu za posipanje

#### **Za prlivanje keksa:**

- **1 kesica** instant kafe 2 u 1
- **150 ml** mleka
- **2 kašice** šećera

## **Priprema**

Staviti da provri 4 dl mleka sa šećerom, a u ostatku mleka razmutiti puding, pa skuvati. Ostaviti da se puding ohladi. Penasto umutiti margarin sa prah šećerom, pa sjediniti sa ohlaženim pudingom.

Za prelivanje keksa, staviti da provri mleko sa šećerom i razmucenom instant kafom. Poređati red keksa na tacnu, pa kašičicom vrućim prelivom preliteri svaki keks.

Premazati trećinom pudinga i posuti polovinom suvog grožđa, pa ponovo poređati keks i ponoviti postupak: fil + suvo grožđe. Završiti keksom, premazati preostalim filom i ukrasiti umucenim krem šlagom i čokoladom u prahu.

## **Savet**