

Kapucino kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **250** gkeksa
- **100** goraha
- **100** gmargarina
- **200** mlmleka
- **1** kesicavanilin šecera

Za fil:

- **800** mlmleka
- **3** kesicepudinga sa ukusom slatke pavlake
- **150** gmargarina
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kesice (**2x18** g)kapucina sa ukusom cokolade
- **150** gšecera

Za ukrašavanje:

- **200** mlslatke pavlake

Priprema

Od navedene kolicine mleka odvojiti malo i sipati u vec izmešan šefer i prah puding i sjediniti, a ostatak mleka staviti da provri. Kada provri, umešati puding i skuvati. Skloniti ga da se hladi. Omekšali margarin umutiti sa

vanilin šecerom i prahom za kapucino, pa mu postepeno dodavati potpuno ohlaen puding i sjediniti. Keks i orahe samleti, izmešati, pa dodati omešali margarin, mleko i vanilin šecer. Sjediniti rukom, pa preruciti u kalup i formirati koru. Preko kore sipati fil. Ostaviti u frižider da se stegne (može i preko noci). Sutradan umutiti slatku pavlaku i premazati preko fila.

Savet

Možete koristiti i kapuino sa nekim drugim ukusom.