

Kapucino kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g**keksa
- **100 g**oraha
- **100 g**margarina
- **200 ml**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera

Za fil:

- **800 ml**mleka
- **3 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **150 g**margarina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kesice (2x18 g)**kapucina sa ukusom cokolade
- **150 g**šecera

Za ukrašavanje:

- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Od navedene količine mleka odvojiti malo i sipati u već izmešan šećer 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 šećerom i prahom za kapucino, pa mu postepeno dodavati potpuno ohlažen puding i sjediniti. Keks i orahe samleti, izmešati, pa dodati omekšali margarin, mleko i vanilin šećer. 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 kapucino sa nekim drugim ukusom.