Kolac za pola sata



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**keksa sa ukusom kakaoa (Zlatni Pek)
- **75 g**plazme
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina (putera)
- **250 ml**mleka
- **200 g**cokolade za kuvanje

...i još:

- **1 kesica**krem šlaga od cokolade

Priprema

Znaci za ovaj kolac, koji se jako brzo pravi (ne racunam vreme da se kolac stegne, a i to nije dugo) potrebno je: keks, mleko, margarin (puter), šecer, cokolada i kalup za srneca lea.

U vanglici izlomiti keks.

U dublju posudu sipati mleko, dodati šecer i staviti na šporet, da se šecer otopi. Kada se šecer otopio ubaciti margarin, isecen na kocke i izlomljenu cokoladu. Mešati da se margarin i cokolada otope i sjedine sa mlekom i šecerom. Kada smesa prokljuca skloniti sa šporeta i preliti preko izlomljenog keksa. Dobro promešati i ostaviti 2-3 minuta, da odstoji.

Kalup za srneca lea obložiti providnom folijom. Providnu foliju pustiti šire, da bi mogli i da prekrijete kolac. Smesu sa keksom izruciti u kalup i poravnati.

Prekriti folijom i ostaviti u frižider da se stegne.

Stegnuti kolac prevrnuti na tacnu, za posluženje, premazati krem šlagom i ukrasiti, po želji.

Savet