

## Najbrži kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **700 ml** mleka
- **6 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **30 komada** petite Beure keksa
- **15 komada** jaffa keksa
- **malo** kore od pomorandže
- **malo** soka od pomorandže
- **100 g** putera ili margarina

## Priprema

Najpre skuvati puding u 700 ml mleka sa šećerom i korom pomorandže. Ostaviti da se prohladi uz stalno mešanje kako se ne bi korica uhvatila. Ulupati mikserom puter sa 1 kašikom šećera u prahu, a zatim sjediniti sa ohlaženim pudingom. Poređati keks 5x3 znaci 15 komada na dnu, prethodno ga kratko potapajući u sok od pomorandže. Naneti polovinu fila, poređati na svako parce po jedan Jaffa keks koji je takođe kratko potopljen u sok. Preko naneti ostatak fila i završiti opet keksom. Ostaviti da se dobro ohladi i poslužiti.

## **Savet**

Vrlo brzo za iznenadne goste, a od sastojaka koje uvek imate u kući. Ja sam u puding spustila pola pakovanja nugata, tako da je puding imao ukus lešnika. Prijatno i uživajte! ?