

## **Brz i kremast keks kolac**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **1** lmljeka
- **4** kesicepuđinga od cokolade
- **6** kašika šecera
- **200** g šecera u prahu
- maloplazme mljevene
- 1margarin
- **750** gkeksa petit beure

### **Preprema**

U 1 l mlijeka skuvajte 4 pudinga sa 6 kašika šecera. Posebno umutite margarin i šecer u prahu. Kad se puding ohladi dodajte umuceni margarin i šecer i sjedinite. Umacite keks u mlijeko i reajte na tacnu. Keks pa fil. Na kraju doe fil i preko fila, pospite malo mljevene plazme.

### **Savet**

Preukusno... pravim ga svaki put sa drugim filom i ne može da ne uspije...a za as posla gotovo :)