

Petit kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

време priprave: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **700 g** petit keksa
- **po potrebi** mleka za umakanje keksa

Za fil:

- **1 l** mleka
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **80 g** pudinga od vanile
- **3 kašike** gustina
- **2 kašike** brašna
- **250 g** margarina
- **7-8** čokoladnih bananica
- **5 kašika** nesquika
- **100 g** čokolade

Za dekoracijo:

- **50 g** rendane čokolade

Priprema

Fil: Od 1 l mleka odvojiti malo, pa u njemu razmutiti puding, gustin i brašno, ostatak mleka staviti da provri sa šećerom i vanil šećerom. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti mikserom, zatim mikserom umutiti ohlaen fil, pa mu dodati umucen margarin i sve mikserom dobro umutiti.

Fil podeliti na tri dela. U prvi deo dodati seckane bananice, u drugi deo dodati nesquik prah, a u treci deo dodati rendanu cokoladu.

Filovanje: Na tacnu poreati keks prethodno umocen u mleko.

Prkeo keksa naneti fil sa bananicama. Pa opet keks prethodno umocen u mleko.

Preko keksa naneti fil sa nequikom. Pa opet red keksa prethodno umocenog u mleko.

Preko keksa naneti fil sa rendanom cokoladom.

Odozgo kolac posuti rendanom cokoladom.

Savet