

## Zorka kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 pakovanj**akeksa
- **1 kesic**apudinga od vanile
- **450 g**mleka
- **100 g**šlag pene
- **100 g Menaž** cokolade
- **1 kockic**amargarina
- **malo** ulja
- **3 kašike**šecera
- **2 kašike** šecera u prahu

## Priprema

U mleko dodajte šećer i skuvajte puding. Umutite šlag penu u koju ste dodali šećer u prahu. Rastopite cokoladu sa margarinom i uljem.

U odgovarajući pleh poreajte jedan red keksa.

Preko keksa stavite još uvek topli puding, zatim malo istopljene cokolade pa sloj šlaga. Postupak ponavljate dok imate materija.

Odozgo ide šlag i preko cokolada.

Stavite u frižider da se ohladi i uživajte u ukusu:-)

## **Savet**

Kola sam prvi put napravila sa materijalom koji sam imala pri ruci ispao je fenomenalno i sada ga esto pravim:) probajte i uživajte !!!!