

okoladni keks kolac (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** mleka
- **8 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 kašike (ravne)** gustina
- **2 kašike (ravne)** kakaoa
- **125 g** maslaca/margarina
- **200 g** petit keksa

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Puding, kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding, gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati lomljen keks. Promešati.

Preruciti u pleh (24 cm). Staviti u frižider da se ohladi i stegne. (Skinuti obruc.)

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliter kolac.

Vratiti na kratko u frižider i možete seci.

Uživajte u ukusu!

Savet