

okoladni keks kolac (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml mleka**
- **8 kašika šecera**
- **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 cokolade**
- **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 šefer 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 prelitи kolac.

Vratiti na kratko u frižider i možete seci.

Uživajte u ukusu!

Savet