

Vanila-keks kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** mleka
- **7 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **125 g** maslaca/margarina
- **2 kašike** kisele pavlake
- **200 g** petit kekša

I još:

- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka ili vode

Priprema

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

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

Umešati i kiselu pavlaku...

...a zatim i lomljeni keks.

Preruciti u pleh (24 ili 26 cm). Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

(Skinuti obruc)

Umutiti šlag sa mlekom ili vodom i staviti preko ohlaenog kolaca.

Vratiti na kratko u frižider i možete seci.

Uživajte u ukusu!

Savet