

Ninin kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **7 kašika** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašik** gustina
- **2 kašike** kakaoa
- **125 g** maslaca/margarina

I još:

- **56 komada (oko 300 g)** turskog petit keksa
- **60 g** čokoladnog krem šlaga
- **120 ml** mleka

Priprema

Pripremiti sve potrebne sastojke.

Puding, kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šecer 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 izmesati da se otopi i sjedini. Ostaviti da se ohladi. Povremeno promesati.

Na tacnu poreati red keksa (14 komada).

Preko staviti fil (cetvrtinu ukupne kolicine), pa opet red keksa... Torta ima 4 reda keksa, 4 reda fila.

Umutiti šlag sa mlekom i premazati kolac.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ovo je moj tristoti recept ovde objavljen. Izabrala sam da to bude Ninin kola, puding kola sa turskim keksom koji sam pravila pre par dana kad je moja erkica napunila 6 meseci. :) ukusan kola i jako brzo se napravi što je meni sada jako bitno, jer sa dva mala deteta vreme mi uvek fali. :)