

Karamel keks kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** mleka
- **8 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga sa ukusom karamele
- **2 kašike** gustina
- **125 g** maslaca/margarina
- **200 g** petit keksa ili plazme
- **100 g** čokoladnog šlag krema
- **200 ml** mleka

Priprema

Puding 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 i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

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

Dodati lomljen keks i promešati.

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

Skinuti obruc.

Umutiti šlag krem sa mlekom i premazati kolac.

Vratiti u frižider da se šlag ohladi i stegne, pa kolac možete seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet