

Kolac sa šljivama i smokvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pti ber keksa
- **300 g** šljiva
- **200 g** smokava
- **600 ml** vode
- **100 g** cokolade za testo
- **2** pudinga sa ukusom cokolade
- **250 g** šecera
- **2 kašikeruma**
- **70 g** margarina
- **200 g** šlag krema
- **200 ml** hladne mineralne vode

Priprema

Šljive ocistiti od koštica i zajedno sa smokvama usitniti u blenderu u pire.

Zatim pire pomešati sa 400 ml vode i šecerom te skuvati.

U preostaloj vodi razmutiti puding. Dodati smesu sa vocem i mešati dok se ne zgusne.

U vruc krem dodati margarin i otopljenu cokoladu sa rumom. Sve lepo sjediniti.

U četvrtastu tepsiju porežati keks, a zatim preliti vrućim kremom, te ponovo porežati keks. Ohlažen kolac premazati umućenim šlagom.

Savet