

## Posni mak kolac



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen kora
- **300 ml**sojinog mleka
- **300 g**šecera
- **300 g**maka
- **100 g**posnog keksa
- **250 g**posnog margarina

### Glazura:

- **150 g**posne cokolade
- **3 kašike**ulja

## Priprema

Mleko staviti sa šećerom da provri, zatim dodati mak i kuvati uz mešanje 4 minuta. Skloniti sa vatre pa dodati keks, zatim isecen margarin i mešati da se margarin otopi.

Toplim filom filovati rozen kore. Nafilovan kolac opteretiti i ostaviti da se stegne.

Stegnut kolac premazati cokoladnom glazurom.

Stegnut kolac seci na štanglice.

**Savet**