

## ***Brzi cipiripi kolac***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Podloga:**

- **1 dupla kutija** piškota

#### **Fil:**

- **500 ml** mleka
- **2** pudinga od karamele
- **4 kašike** šećera
- **125 g** margarina

#### **Još:**

- **8 kašika** cipiripi (cokoladni napitak za mleko)
- **2 kesice** šlaga

### **Priprema**

U malo mleka razmutiti puding i šećer. Ostatak sastaviti da prokuva i kad prokuva dodati puding. U ohla?en dodati umućen margarin. Polovinu piškota potopiti u mleko pa pore?ati u pleh. Na piškote naneti polovinu fila pa posuti sa 3 do 4 kašike cipiripija pa preko polovinu umućenog šlaga. Preko šlaga opet piškote potopljene u mleko pa drugu polovinu fila pa cipiripi pa šlag. Kolac rashladiti pa servirati.

## **Savet**

Piškote samo umožiti u mleko. Ne natapati ih preterano da se kolač ne raspadne. Od pudinga takođe možete koristiti i neki drugi ukus.