Napoleon kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2x250 g**lisnatog testa
- **700 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **7 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **150 g**putera
- **2 kašike**džema od šljiva
- **100 g**jagoda

Priprema

Kocku lisnatog testa razvucite na pobrašnjenoj radnoj površini tanko na 50x20 cm. Zatim ga isecite na parcice velicine 10x5 cm.

Svako parce izbockajte viljuškom da ne bi mnogo naraslo i premažite puterom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni 10-15 minuta. Isto postupite i sa drugom kockom lisnatog testa.

550 ml mleka, šecer i vanilin šecer stavite da provri a ostatak mleka sjedinite sa pudingom.

Kad mleko provri dodajte pripremljen puding, kuvajte dok se ne zgusne.

Pred kraj dodajte preostali puter sve promešajte i ostavite da se prohladi.

Uzmite jednu lisnatu kocku premažite filom, preklopite drugom kockom i nju premažite filom i od gore stavite trecu koru. Tako postupite i sa ostalim kockama. Džem od šljiva otopite na tihoj vatri, dodajte jagode i kuvajte par minuta. Tako dobijeni sos stavite na gornju plocicu svakog kolaca. Malo rashladite i služite.

Savet