

Kolac-piškote i puding od lešnika



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kesice** pudinga od lešnika
- **7 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **125 g** maslaca/margarina
- **1 kutija (210 g)** piškota
- **1 kašičica** nes kafe
- **100 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **100 g** šlag krema od čokolade
- **200 ml** mleka

Priprema

Zagrejati vodu, skuvati nes kafu i dodati joj 100 ml mleka, promešati. To je za umakanje piškota.

Puding razmutiti sa 200 ml mleka, dobro izmešati da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

U pleh ili ciniju poreati red piškota (14 komada) utopljenih u nes kafu.

Preko piškota staviti fil (1/2 ukupne kolicine), još red piškota...

... i završiti filom. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko ohlaenog kolaca. Vratiti na kratko u frižider.

Uživajte u ukusu!

Savet