

## ***Brzi kolac sa keksom***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5** l mleka
- **4 kesice** pudinga od cokolade
- **18 kašika** šecera
- **50 g** margarina
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **400 g** keksa (zlatni pek)

#### **Za dekoraciju:**

- **po želji** šlag
- **po želji** sezonsko voće

### **Priprema**

Pripremiti sastojke. Keks izlomiti na sitnije komade.

U 1,5 l provrelog mleka, skuvati prah puding pomešan sa šecerom.

U vruć puding dodati margarin i cokoladu. Mešati dok se ne otopi. Zatim dodati izlomljeni keks i promešati .

uvec pleh obložiti samoprijanjajucom folijom, izliti dobijenu smesu i ostaviti da se ohladi. Ohlaen kolac preruciti na tacnu i dekorisati po želji.

Iseci na parcad i poslužiti. Prijatno.

### **Savet**

Brz, jednostavan i ukusan kola. Prijatno