Kolac-piškote i puding od vanile

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml**mleka
- **7 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1 kašika**gustina
- **125 g**maslaca/margarina
- **1 caša (180g)**kisele pavlake
- **1 kutija (210g)**piškota
- **150 ml**mleka ili soka (za umakanje piškota)
- **100 g**šlaga
- **200 ml**mleka

Priprema

Puding i gustin pomesati, usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umesati i kiselu pavlaku.

U pleh ili ciniju poreati red piškota (14 komada) utopljenih u mleko ili sok.

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