

Rozen plus kolacici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** grozen korica
- 2puding od vanile
- **1** mleka
- **300** gšecera
- 2vanilin šecera
- **250** gmaslaca
- **100** gbele cokolade za kuvanje
- **100** gcrne cokolade za kuvanje
- **300** gmlevenih lešnika
- **300** g mlevenog keksa

Glazura:

- **200** gcokolade za kuvanje
- **2** kašikeulja

Priprema

Puding razmutiti sa 2 dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šećerom i vanilin šećerom. U provrelo mleko sipati puding i skuvati uz neprekidno mešanje. Skloniti sa ringle i odmah dodati maslac. Sjediniti, pa fil podeliti na dva dela. U jedan deo staviti belu čokoladu i keks, a u drugi crnu čokoladu i lešnike. Na tacnu staviti prvu koru, pa premazati sa 6 punih kašika tamnog fila, prekriti drugom korom, pa premazati sa svetlim filom i tako do kraja. Poslednju koru ne mazati filom. Kolac ostaviti da se dobro stegne, pa premazati glazurom od čokolade. Čokoladu istopiti sa uljem i premazati preko kolaca.

Savet