

Ducin kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **30 komada**petit beure keksa
- **2 dl**milk šejk od vanile

Prvi fil:

- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **8 kašika**šecera
- **1 l**mleka
- **125 g**margarina

Drugi fil:

- **2 dl**slatke pavlake
- **5 kašika**šecera u prahu
- **180 g**kisele pavlake
- **6 kašika**kokosovog brašna
- **4 kašika**mlevene plazme

Treci fil:

- **1 kesica**šlaga
- **150 ml**mleka

Priprema

Poreati 15 komada petit keksa u tacnu ili tepsiju, prethodno natopljenog u milk šejk.

U 200ml mleka razmutiti 3 kesice pudinga od cokolade i 8 kašika šecera, dodati u vrelo mleko i skuvati puding. Kad se ohladi, dobro umutiti u isti omekšali margarin. Preliti hladnim filom keks.

vrsto umutiti slatku pavlaku, dodati šecer u prahu, kokos brašno, kiselu pavlaku i 4 kašika plazme. Ako fil bude previše suv dodati 2-3 kašike šejka. Ovaj fil staviti preko fila od pudinga.

Preostalih 15 komada petit keksa takoe umakati u šejk od vanile i poreati preko drugog fila.

Umutiti kesicu šlaga i premazati kolac.

Savet

Kola je lepši ako odstoji preko noi u frižideru. Po želji možete koristiti i puding drugog ukusa... Kola nije presladak, prijatno!