

Brzi kolac sa piškotama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- **2 pakovanj**apiškota
- **2 cašek**isele pavlake od 20% mm
- **4 kašike** šecera u prahu
- **po potrebi**mleka

Fil:

- **250 ml**slatke pavlake
- **300 ml**kondenzovanog mleka sa ukusom karamele
- **6 kašika**mlevene plazme
- **1 kesica**želatina
- **za posipanj**ecokoladne mrvice

Kondenzovano mleko sa ukusom karamele:

- **1 l**mleka 2.8%
- **300 g**šecera

Priprema

Podgrejati u ciniju mleko i umakati piškote i re?ati po plehu da popunite celo dno, ja sam koristila kalup precnika 24cm. Zatim umutiti pavlaku i šecer i premazati piškote, odložite kalup u frižider dok pripremate fil.

Slatku pavlaku umutiti, dodati joj kondenzovano mleko i plazmu i dobro izmesati. Želatin pripremiti po uputstvu pa i njega dodati u fil, izmešati rucno polako. Fil premazati preko pavlake i piškota i posuti cokoladnim mrvicama.

Evo recepta i za domace kondenzovano mleko sa ukusom karamele. U dublju šerpu staviti šećer i dobro ga prepržiti zatim sipati mleko, sačekati da se šećer otopi pa smanjiti vatru i lagano ga kuvati dva sata. Videćete da je postalo baš gusto tada je gotovo. Mleko procediti kroz cediljku, samo ga provuci takoreći da bi se razbile grudvice koje nastanu prilikom kuvanja. Priprema jeste duža ali se dobije baš dosta i mnogo je ukusnije od kupovnog koje je pritom i baš skupo.

Kolac ostaviti par sati da se ohladi i stegne u frižideru.

Savet

Uživajte u ovom po meni bas ukusnom kola?u... :)