

Jafa kolac (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **500 g**keksa
- **2 kutije**jafa keksa
- **250 ml**sok od narandže

Fil:

- **1 l**mleka
- **3 k**ompudinga od vanile
- **3 kašike**gustina
- **200 g**šecera
- **200 g**margraina

Ostalo:

- **150 g**šlaga
- **po potrebi**mleko

Priprema

Staviti na vatru 1 l mleka zajedno sa šećerom. Pre toga odvojiti malo mleka od te kolicine i razmutiti puding i gustin. Kad mleko provri, skuvati puding i ostaviti da se prohladi. Odmah u njega dodati pola kašike margarina i promešati dobro. Prohladiti ga mešajući s vremena na vreme. Umutiti ostatak omekšalog margarina i dodavati kašiku po kašiku mlakog pudinga, mutiti mikserom dok se lepo ne sjedini.

Keks podeliti na dva dela. Prvi deo poslagati na tacnu (svaki keks pre toga provuci kroz sok od narandže). Preko keksa ide deo fila. Svaku Jafu provuci isto kroz sok i slagati na fil. Deo fila ide preko Jafe i opet drugi deo odvojenog keksa. Ostatak fila premazati od gore.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko kolaca. Ostaviti u frižider da keksi omekšaju i da se kolac dobro ohladi. Fino i kremasto i što je najvažnije gotovo jako brzo.

Savet