

Lešnik kolac sa piškotama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** piškota
- **3 kesice** pudinga od lesnika
- **1 kašik** gustina
- **1 l** mleka
- **8 kašika** šecera
- **125 g** maslaca/margarina
- **150 g** šlaga
- **300 ml** mleka
- **200 ml** mleka za umakanje piškota

Priprema

U pleh sa obrucem poreati po dnu red piškota utopljenih u mleko. Uz obruc poreati uspravno piškote polomljene na pola i utopljene u mleko.

Puding i gustin pomešati i usuti 200 ml mleka, dobro izmešati da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Sipati skuvan puding preko piškota. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog pudinga. Vratiti na kratko u frižider. Skinuti obruc.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet