

Kolac - piškote, maline, cokolada



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** piškota (coko-vanila)
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od cokolade
- **8 kašika** šecera
- **125 g** maslaca/margarina
- **50 g** cokolade
- **300 g** malina
- **100 g** cokoladnog šlag krema
- **200 ml** mleka
- **200 ml** cokoladnog mleka

Priprema

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

Maline izmeriti i oprati.

Puding razmutiti sa 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 cokoladu, izmešati da se otopi i sjedini.

Polovinu fila sipati preko piškota, preko rasporediti maline...

Pa sipati preostali fil. Ostaviti da se ohladi.

Skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlaženog pudinga.

Uživajte u ukusu!

Savet