

Oreo kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** petit keks
- malomleka

Za fil:

- **1** l mleka
- **3** kesicepudinga od cokolade
- **150 g** Oreo keksa
- **150 g** margarina

Dekoracija:

- **po potrebi** Oreo keks

Priprema

Staviti mleko da provri (oduzeti koju kašiku da bi se puding mogao razmutiti). U cinijicu sipati puding, šefer i mleko pa razmutiti. Dodati u provrelo mleko i skuvati da se zgusne. Mešati ga da se ohladi i da ne dobije koricu. (ja uvek odmah dodam kašicicu margarina i izmutim sve mikserom). Ostatak margarina umutiti dobro pa dodati po malo u ohladjen puding i dobro umutiti s mikserom. Oreo keks samleti krupnije i lagano ga umešati u fil i sjediniti.

Za tacnu 15x35. U cinijicu staviti malo mlakog mleka pa svaki keks provuci i slagati na tacnu jedno pored drugog. Fil podeliti na dva dela. Jedan deo namazati preko keksa. Ponoviti postupak sa keksima i mlekom. Staviti ostatak fila. Preko toga narendati Oreo keks. Kolac rashladiti i držati u frižideru.

Savet