Keks kolac (6)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**cetvrtastog keksa
- **4**jajeta
- **19 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **800 ml**mleka
- **6 kašika**brašna

Priprema

U šerpu uliti 500 ml mleka, dodati 5 kašika šecera, vanilin šecer, izmešati i staviti na vatru da provri. Posebno, u odgovarajucoj posudi, umutiti žumanca sa 10 kaška šecera, 6 kašika brašna, uliti 100 ml hladnog mleka i sve sjediniti mikserom. Umucenu smesu sipati u vrijuce mleko, kuvati na umerenoj vatri neprekidno mešajuci dok ne dobije potrebnu gustinu, skloniti sa vatre.

200 ml mleka zagrejati i keks potapati u njemu, preati po dnu pravougaonog (ili cetvrtastog) pleha...

...pa preko keksa naneti polovinu vrelog fila.

Zatim rasporediti red keksa kvašenog u mlakom mleku...

...te naneti ostatak vrelog fila.

Završiti redom keksa kvašenog u mlakom mleku i ostaviti da se dobro ohladi.

Mikserom umutiti belanca u cvrst šam, dodati 4 kašike šecera i mutiti mikserom dok se šecer dobro ne umuti. Naneti preko keksa i ostaviti u frižider na sat vremena.

Kolac seci na kocke (ili parcad željene velicine), servirati te poslužiti.

Savet

Koristila sam keks "Zlatni pek", vi možete koristiti bilo koji drugi keks, po sopstvenom izboru.