

# **Vanil kolac sa turskim keksom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **8** kašika šecera
- **1** kesica vanilin řecera
- **3** kesice pudinga od vanile
- **125** g maslaca/margarina
- **150** g petit turskog keksa
- **100** g ſlag krema sa ukusom vanile
- **200** ml mleka

## **Priprema**

Puding pomešati sa 200 ml mleka, dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti řecer i vanilin řecer 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.

Dodati lomljen keks i promešati.

Preruciti u pleh sa obrucem (24 ili 26 cm). Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Umutiti ſlag krem sa mlekom i ukrasiti kolac.

Vratiti u frižider da se ſlag ohladi i stegne, pa kolac možete seci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

**Savet**