

okoladni kolac sa turskim keksom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **3** kesicepuđinga od cokolade
- **8** kašika šecera
- **125** g maslaca/margarina
- **150** g petit turskog keksa
- **100** g cokoladnog šlag krema
- **200** ml mleka

Priprema

Puding pomešati sa 200 ml mleka, dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šefer 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 cokoladni šlag krem sa mlekom i ukrasiti kolac.

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

Uživajte u ukusu!

Savet