

?okoladni kolac sa turskim keksom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **3** kesice pudinga od cokolade
- **8 kašika** šećera
- **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 šećer 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