

okoladni brzi kolac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 3 pudinga od vanile
- 300 g mlečne čokolade
- 100 g bijele čokolade
- 500 ml slatke pavlake
- keks po izboru
- 200 g bijele čokolade

Priprema

U 200 ml mleka razmutite pudinge i šecer. Ostatak mleka sipajte u šerpu srednje velicine i na srednjoj temperaturi sacekajte da provri. Dodajte razmucene pudinge i šecer pa mešajte dok ne dobijete puding smesu. Podelite je na dva jednaka dela pa u jedan stavite mlečnu, a u drugi belu čokoladu. Mešajte dok se čokolada ne istopi. Nakon toga smese ostavite da se ohlade. Umutite mikserom slatku pavlaku i po četvrtinu dobijene smese ubacite u smese sa čokoladama. U okrugli kalup (može i u šerpu) stavite foliju na dno i sa strana pa sipajte belu smesu i deo tamne smese. Smese blago izmešajte kako bi se formirale crno-bele mramorne šare. Nakon toga nanesite ostatak slatke pavlake pa ostatak tamne smese i izravnavajte. Radite sve polako, kolac će ispasti lepši ako ne žurite. Keks po izboru natopite u mleko i poreajte po poslednjem sloju. Prekrijte folijom i ostavite u frižideru nekoliko sati da se stegne. Izvadite, skinite zadnji sloj folije i stavite okruglu tacnu pa dekorišite po želji bijelom rendanom čokoladom.

Savet

Prijatno vam zelim