

Rozen plus kolacici



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 l** mleka
- **2 kesice** vanil šećera
- **1 kasicac** cimeta šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** crne čokolade
- **200 g** bele čokolade
- **400 g** mlečene plazme
- **500 g** groznih korica
- **400 g** mlevenih lešnika
- **200 g** šećera
- **300 g** maslaca

Priprema

U 200 ml mleka rastopiti puding. Ostatak mleka staviti da provri sa šećerom, cimetom, šećerom i vanilom, šećerom. Kada mleko provri sipati mleko sa pudingom. Uz neprestano mešanje skuvati puding. Skloniti sa ringle i odmah dodati maslac. Mešati da se maslac istopi i smesa ujednači. Podeliti fil na dva dela. U prvi deo staviti belu čokoladu i mleveni keks, a u drugi deo crnu čokoladu i mleveni lešnik. Svaki deo fila posebno mešati. Filove ostaviti 10-tak minuta na sobnoj temperaturi, a zatim filovati korice. Na prvu i drugu koricu staviti braon fil, na treću i četvrtu koricu svetliji fil i tako naizmenično, dok se filovi ne potroše. Poslednju koru premazite svetlijim filom. Kolac ravnomerno opteretiti težim predmetom i ostavite preko noći u frižideru. Kada se kolac ohladio, onda isecite na željene parčice, moji su bili 2 x 5 cm.

Savet