

Brz i lagan kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** griza
- **50 g** čokolade
- **200 g** izdrobljenog keksa
- **125 g** margarina
- **2 dl** slatke pavlake za šlag

Priprema

U mleku sa šećerom skuvati griz. U vruće dodati margarin i čokoladu, mutiti dok se ne otopi i dodati keksa i dobro izmešati. Umutiti pavlaku i spojiti sa film. U kalup 36x7 cm postaviti prjanjajucu foliju sipati krem i poravnati. Odgore poreati keks i ostaviti u zamrzivac 2-3 sata ili preko noci u frižider. Izvaditi iz kalupa i preliti glazurom od čokolade ili šlagom.

Savet