

## ***Brzi kolac sa Oreo keksom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300-400 gm** mlevenog Oreo keksa
- **1/3** margarina
- **1 šolja za kafu** mleka
- **500 ml** slatke pavlake
- **300 g** prah secer
- **2** želatina
- **5 kašika** nutela
- **1 šolja za kafu** Oreo mrvica
- **3 štangle** cololade

### **Priprema**

U ciniju sipati mleveni oreo keks. Dodati istopljeni margarin i šolju mleka. sjediniti i ispljeskati u kalup za torte. Staviti u frižider da se hladi.

Umititi slatku pavlaku i prah šecer. Pripremiti želatin po receptu i ostavito da se malo prohladi. Odvojiti smesu u dve cinije na jednake delove.

U jedan fil dodati 5 kašika nutele (ili po izboru ko kako voli), U drugi Oreo mrvice. Umititi mikserom. Pripremljeni dodati u oba fila po pola (odokativno).

Filovati prvo fil sa nutelom. Ostaviti u frižider 10 minuta da se prohladi izvaditini filovati fil sa Oreo keksom.

Izrendati cokoladu i posuti preko. Ostaviti da odstoji da se lepo stegne. Podeliti sa najdražima ??

## **Savet**

Prah še?er stavljati u zavisnosti ko koliko voli slatko kao i nutelu. Podmazati kalup margarinom zbog lakšeg va?enja kola?a.