

Brzi kolac sa Oreo keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400** gmlevenog Oreo keksa
- **1/3** margarina
- **1 šolja za kafumleka**
- **500 ml**slatke pavlake
- **300 g**prah secer
- 2želatina
- **5 kašikanutela**
- **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 hlađi.

Umititi slatku pavlaku i prah šećer. 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. Ostavito da pdstoji da se lepo stegne. Podeliti sa najdražima

Savet

Prah šeer stavljati u zavisnosti ko koliko voli slatko kao i nutelu. Podmazati kalup margarinom zbog lakšeg vaenja kolaa.