

okoladni mozaik kolac sa napolitankama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **2**pudinga od cokolade
- **125 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **500 g**keksa
- **10 komada**napolitanki
- **200 g**krem šлага
- **po ukusu**šecera

Priprema

Odvojite jednu šolju mleka za razbijanje pudinga ostatak staviti da se zagreva. U kljucalo mleko uliti razbijeni puding i mešati da se zgusti. Skloniti od šporeta pa ubaciti saseckanu cokoladu i margarin i mešati da se otopi.

Kada se sve sjedinilo isipati preko izlomljenog keksa i naseckane napolitanke i izmešati da se masa lepo sjedini.

Izliti u tepsiju ili kalup namazan margarinom i poravnjati. Sacekati da se malo progladi pa premazati umucenim šlagom. Lepo ohladiti u frižideru pa seči.

Savet

Brz jednostavan i ukusan kola. Šeera po ukusu dodajte prilikom kuvanja pudinga. Ja nisam dodavala jer mi je ovako dovoljno sladak kola. Sve namernice su slatke, okolada, napolitanke, keks, šlag....