

## ***Puding keks kolac***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 g** kockastog keksa
- **3 kesice** pudinga od čokolade
- **200 g** mlečne čokolade
- **1.5 l** mleka
- **9 kašika** šećera
- **1 kašika** gustina
- **250 g** margarina
- **250 g** šlaga
- **2 dl** mineralne vode

### **Priprema**

Od ukupnog mleka odvojimo 3 dl, ostalo stavimo da se kuva sa šećerom i kockicama čokolade povremeno promešamo dok se čokolada otopi, u odvojeno mleko umešamo puding i gustin izmešamo da nestanu grudvice i ukuvamo u kipuće mleko uz neprekidno mešanje dok se ne zgusne i krenu mehurici. Sklonimo sa vatre i u vrelo puding umiksamo margarin.

U tepsiju reamo prvi red keksa pa prelijemo trećinom vrelog pudinga, red keksa pa puding tako tri puta završavamo sa pudingom.

Vrelo kolac prekrijemo providnom folijom i ostavimo da se ohladi. Folija pomaže da se keks bolje omekša i puding ne dobije koru.

Šlag izmiksamo sa mineralnom vodom i premažemo kolac.

## **Savet**

Brzo jednostavno dobijeni slatki zalogaji