Petit kolac od pudinga i griza

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Krema od pudinga:

- **400 ml**mleka
- **1**cokoladni puding
- **3/5 kašicice**šecera
- **125 g**maslaca
- **100 g**kisele pavlake ili milerama

Krema od griza:

- **500 ml**mleka
- **125 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **80 g**griza
- **130 g**maslaca

Ostalo:

- petit keksi

Priprema

Krema od pudinga: U malo mleka razmutiti puding od cokolade ili bilo koji drugi ukus pudinga. U ostalo mleko staviti šecer te zakuvati puding. U vruci puding dodati maslac i pavlaku dok se ne otopi i dobije lepa homogena smesa. Krema od griza: U mleko dodati šecer, vanil šecer i maslac te grejati dok se sve ne otopi. Dodati griz i

zakuvati kremu. U tepsiji složiti red keksa, zaliti s vrucom kremom od pudinga. Na kremu od pudinga složiti novi red keksa i zaliti s kremom od griza. Na kremu od griza posložiti zadnji red keksa. Ohladiti.

Savet

Kekse nije potrebno umakati u mleko jer budu otpustili zbog vruih krema. Kola je najbolje ostaviti preko noi da odstoji.