

Kolac sa pudingom i grizom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** mleka
- **40 g** pudinga u prahu sa ukusom cokolade
- **80 g** pšeničnog griza
- **7 kašika** šecera
- **100 g** maslaca
- **2 kašike** rumu
- **100 g** plazma keksa u komadu
- **100 ml** mleka

Priprema

Od 750 ml mleka odvojiti 250 ml. Ostatak mleka, zajedno sa šecerom, staviti da provri, pa smanjiti temperaturu na srednju jacinu. U odgovarajuću posudu staviti puding i griz. Promešati, preliti sa odvojenim mlekom i sjediniti sastojke. Sipati puding sa grizom u provrelo mleko. Neprestano mešajuci kuvati dok se smesa ne zgusne. Dodati rum, promešati iskloniti posudu sa vatre. Ubaciti iseckani maslac i mešati dok se maslac ne otopi. Ostaviti posudu na strane da se malo prohlađi, oko 15-ak minuta (povremeno promešati da se ne uhvati korica).

Uski kalup za hleb, vel. 30cm x 11cm x 8cm, obložiti providnom folijom. U kalup izruciti pripremljenu smesu i poravnati je. Keks natopiti u 100 ml toplog mleka i poreati preko smese u kalupu. Prekriti providnom folijom, ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa ostaviti u frižider. U frižideru treba da bude najmanje 3-4 sata (ja sam ostavila kolac celu noc u frižideru). Iseci ga na šnitove i poslužiti.

Savet