Piškota kocke

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

- **300 g**samlevenih piškota
- **2 kašike**kakaoa
- **70 g**mlevenog pecenog lešnika
- **1 dl**mleka
- **30 g**otopljenog maslaca
- **2 kašike**prah šecera
- **1**vanil šecer
- **2 kašicice**instant kafe

Za fil:

- **750 ml**mleka
- **100 g**pudinga od vanile
- **5 kašika**šecera
- **100 g**maslaca
- **50 g**bele cokolade
- **1 dl**mlecne neumucene slatke pavlake
- **1**vanil šecer
- **14**piškota

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za mesnju
- **3 kašike** ulja

- **malo**lešnika za ukras

Priprema

U ciniju sipati samlevene piškote, kakao, šecere, lešnike, instant kafu pa dodati maslac istopljen u mleku.

Zamesiti rukom masu da se izjednaci.

Podeliti na dva dela pa jedan razvuci izmeu dva pek papira uz pomoc oklagije.

Staviti koru na tacnu.

U mleku i pavlaci sa šecerom skuvati puding (po uputstbu na kesici) pa kad je gotov dodati cokoladu i puter da se rastope i mešajuci izjednaciti. Prohladiti.

Pola krema sipati na koru, poravnati pa poreati u mleku malo natopljene piškote u dva reda. U zavisnosti od velicine i oblika tacne možda ce trebati još dve piškote.

Po piškotama rasporediti drugi deo krema i poravnati ga.

Napraviti glazuru od istopljene cokolade sa uljem i preliti preko krema. Posuti sa malo lešnika.

Kolac staviti u frižider najbolje preko noci ili bar 4-5 sati.

Ohlaen kolac seci na kocke.

Savet

Još jedan lagan, letnji kola.