Kapri



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 mala pakovanja**bebi piškota
- **3**pudinga od jagode
- **3**pudinga od vanile
- **1 l**mleka
- **1 l**soka od jagode gusti
- **150 g**cokolada
- **18 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **4**šlaga

Priprema

Celofanom obložiti kalup, nareati piškote po dnu (ukoliko želite odmah da secete kolac, umocite ih u sok od jagode). U soku od jagode, sa 9 kašika šecera, skuvati puding od jagode po standardnom nacinu kao na uputstvu. Preliti vrelo preko piškota. Kad se ohladi izliti preko otopljenu cokoladu i ravnomerno razmazati. Dobro ohladiti. U mleku, sa 9 kašika šecera skuvati puding od vanile, na isti nacin. Ohladiti, i u skroz hladno umiksati margarin. Namazati preko skorele cokolade. Odgore umutiti šlag po uputstvu sa kesice. PRIJATNO!

Savet

Pogodan kola kad ste u gužvi, brzo i lako se pravi, jedino što oduzima vreme je hlaenje svakog sloja.