

## **Step kolac (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** gkeksa

#### **Fil 1:**

- **1** l mleka
- **9** kašika šecera
- **100** ggustina
- **250** gmargarina

#### **Fil 2:**

- **1** lvode
- **7** kašika šecera
- **2** step sok od pomorandže
- **3** pudinga od vanile

#### **Dekoracija:**

- **200** g šlagala ili slatke pavlake

### **Priprema**

1 l mleka, 9 kašika šecera, 100 g gustina. Razmutiti gustin i šefer u malo mleka pa dodati vrucem mleku i kuvati do se ne zgusne. U ohlaenu smesu dodati 1 margarin. 1 l vode, 7 kašika šecera, 2 step soka od pomorandže i 3 pudinga od vanile. Sve to zajedno skuvati. Poreati u nekom plehu 250 g keksa pa preliti prvo filom od gustina pa odozgo vrucim filom od pudinga. Kada se ohladi prekriti šlagom ili slatkom pavlakom.

### **Savet**