

## Step kolac (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250 g** keksa

### Fil 1:

- **1 l** mleka
- **9 kašika** šećera
- **100 g** gustina
- **250 g** margarina

### Fil 2:

- **1 l** vode
- **7 kašika** šećera
- **2 step** sok od pomorandže
- **3** pudinga od vanile

### Dekoracija:

- **200 g** šlaga ili slatke pavlake

## Priprema

1 l mleka, 9 kašika šecera, 100 g gustina. Razmutiti gustin i šecer u malo mleka pa dodati vrućem mleku i kuvati do se ne zgusne. U ohlađenu smesu dodati 1 margarin. 1 l vode, 7 kašika šecera, 2 step soka od pomorandže i 3 pudinga od vanile. Sve to zajedno skuvati. Poređati u nekom plehu 250 g keksa pa prelići prvo filom od gustina pa odozgo vrućim filom od pudinga. Kada se ohladi prekriti šlagom ili slatkim pavlakom.

## **Savet**