

Lagani keks kolaÅš

Lagan i ukusan kolaÅš

1 Skuhati 4 pudinga sa 6 Å¼lica secera u 1l mlijeka i ostaviti da se ohladi.

2

3

4 Umutiti margarin sa secerom u prahu (dosta je sladak i sa 2-3 kasike, ali ako volite sladje dodajte jos malo).

5

6

7 Kad se puding ohladio, dobro ga umutite sa margarinom.

8

9

10 40 g slaga u prahu umutite sa 100 ml mleka, dodajte 1 kiselu pavlaku i jos malo umutite.

Sastojci:

keksa 400g
pudinga od Åšokolade 4 vreÅšice
mlijeka 1 l
ÅšeÅštera 6 Å¼lica
margarina 250g
ÅšeÅštera u prahu 2-3 Å¼lice
Åšlaga 250g
mlijeka 100 ml
kiselo vrhnje 1
malo mlijeka za natapanje
keksa
malo Åšokolade za
ukraÅšavanje

11

12

13
Keks umocite u mlijeko i naredjajte jedan red na poslužavnik ili neki plići duguljasti pleh, premazite sloj pudinga, pa sloj slaga, ponovo naredjajte red keksa i ponovite postupak.

14

15

16
ukrasite rendanom cokoladom.

17

18

19
Dobro ohladite pre sluzenja, isecite na kocke i uživajte.

20

21

22
Ja sam koristila slatko vrhnje 1/2 l tako da nisam koristila Å¡lag i kiselo vrhnje i u pudinge sam dodala 3 rebra Å•okolade radi jaÅ•eg okusa.

Napomena:

Dobar tek :))