

## 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 Åĳlag i kiselo vrhnje i u pudinge sam dodala 3 rebra Å•okolade radi jaÅ•eg okusa.

**Napomena:**

Dobar tek :))