

Vanila keks kolac

Odusevice vas brzinom pripreme i laganim ukusom vanile u kombinaciji sa belom cokoladom -



1 Keks izlomiti na parcad u dubljem plehu ili tepsiji.

2

3

4 Od litra mleka uzeti nekoliko kasika i razmutiti puding. Ostatak mleka staviti da provri sa secerom i secerom u prahu.

5

6

7 Kada mleko provri, dodati margarin i izlomljenu cokoladu, mesati dok se ne otopi pa na kraju umesati puding i kuvati jos minut-dva dok se ne zgusne.

8

9

Sastojci:

keksa "Bevita" 1/2 kg

mleka 1 l

secera 12 kasika

secer 1 vanil

pudinga od vanile 2 kesice

bele cokolade 100 g

margarina 200 g

krem slaga 2 kesice

10

U celom smesom prelići keks i lepo, ravnomerno izmesati. Ostaviti da se ohladi pola sata na sobnoj temperaturi i zatim ukrasiti umucenim slagom i ostaviti da se dobro ohladi u frizideru.

Napomena:

Mozete praviti razne kombinacije sa ovim kolacem, recimo umesto vanile koristiti crnu cokoladu, ili slatku pavlaku.