

## Jesenji kolac

*njam njam :))*



**1** Jabuke oljustimo, krupno izrendamo i stavimo u veci sud. Dodamo krupno izrendane banane, mlevene orahe, mleveni keks, 100 gr secera, rum i mesamo varjacom dok se sastojci ne sjedine.

**2** Dno pravougaone tepsijeoblozimo keksom. Na keks nanesimo fil i izravnamo povrstinu.

**3** U serpu na sporetu sipamo 400 ml mleka i dodamo 2 kasike secera. U preostalih 100 ml mleka dodamo prasak za puding i promesamo. U provrelo mleko sipamo razmekkali puding i mesamo dok puding ne dobije potrebnu gustinu.

**4** Nanesemo puding na fil i ostavimo da se ohladi. Mikserom izmutimo 200 ml mleka i 2 kese praska za slag. Kolac secemo na parcad i svako parce ukrasimo slagom.

### Sastojci:

keksa	250 gr
mlevenog keksa	150 gr
jabuke	3
banane	3
mlevenih orahe	150 gr
ruma	1 kasika
secera	100 gr
praska za puding od vanile	1 kesa
secera	2 kasike
mleka	500 ml
praska za slag	2 kesice

### Napomena:

Prijatno!!!