

KOLAČ SA KEKSOM I PUDING KREMOM

SASTOJCI:

500ml VRHNJA ZA ŠLAG

700ml MLIJEKA

2 PUDINGA OD VANILIJEU PRAHU (ONAJ NA KOJEM PIŠE DA SE MIJEŠA SA 500ml MLIJEKA)

2 VANILIN ŠEĆERA

5 ŽLICA ŠEĆERA

PETIT KEKSI

MLIJEKO ZA UMAKANJE KEKSA

MALO ČOKOLADE ZA KUHANJE

PRIPREMA:

1. U veću posudu dodajte vrhnje za šlag, mlijeko, puding u prahu, vanilin šećer i običan šećer.
2. Sve zajedno miksati 5 minuta.
3. U tepsiju slažite kekse koje ste prethodno namočili u mlijeko.
4. Na kekse ulijte kremu i poravnajte.
5. Na površinu kreme naribajte čokoladu.
6. Ostavite u frižideru barem 4 sata da se krema stvrdne.