

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 tepsije oblozimo keksom. Na keks nanesemo fil i izravnamo povrsinu.

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 razmeksali 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 oraha 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!!!