

Brzi cipiripi kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- **1 dupla kutija piškota**

Fil:

- **500 ml mleka**
- **2 pudinga od karamele**
- **4 kašike šecera**
- **125 g margarina**

Još:

- **8 kašika cipiripi** (cokoladni napitak za mleko)
- **2 kesice šлага**

Priprema

U malo mleka razmutiti puding i šecer. Ostatak sataviti da prokuva i kad prokuva dodati puding. U ohlaen dodati umucen margarin. Polovinu piškota potopiti u mleko pa poreati u pleh. Na piškote naneti polovinu fila pa posuti sa 3 do 4 kašike cipiripija pa preko polovinu umucenog šлага. Preko šлага opet piškote potopljene u mleko pa drugu polovinu fila pa cipiripi pa šlag. Kolac rashladiti pa servirati.

Savet

Piškote samo umoiti u mleko. Ne natapati ih preterano da se kola ne raspadne. Od pudinga takoe možete koristiti i neki drugi ukus.