

## Brz i sočan puding kolač s trešnjama

*Ukusan i jednostavan kolač s pudingom, trešnjama i keksima gotov je za manje od pola sata i idealan je desert za zasladiti popodne i razveseliti društvo...*

### Sastojci:

#### Krema od pudinga:

- 1 l mlijeka
- 150 g šećera
- 3 praška za puding s okusom vanilije
- 50 g maslaca
- 400 g milerama

#### Nadjev od trešanja:

- 600 g očišćenih trešanja
- 3-4 žlice šećera
- 300 ml vode
- 1 prašak za puding s okusom vanilije

#### Ostalo:

- 450 g Petit beurre keksa
- 400-500 ml slatkog vrhnja

**Priprema:** Na dno većeg kalupa (cca 30x35 cm) posložite petit kekse. Puding od vanilije razmutite s malo mlijeka, ostatak mlijeka i šećer stavite u lonac i zagrijte do vrenja. Dodajte pripremljeni puding i kuhajte ga na laganoj vatri dok se ne zgusne. Maknite lonac s vatre pa umiješajte maslac, miješajte ga dok se ne otopi. Na kraju umiješajte mileram. Kremu izlijte preko posloženih keksa i lijepo poravnajte. Preko kreme ponovno posložite red keksa.

Očišćenje trešnje pomiješajte s 200 ml vode i malo šećera. Količinu šećera odredite prema svom ukusu, ovisno koliko su trešnje slatke. U ostatku vode razmutite puding od vanilije, a zatim ga dodajte trešnjama. Nadjev od trešanja uz stalno miješanje kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne, a zatim ih ga rasporedite preko keksa. Kolač ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku, ohlađen kolač premažite šlagom i poslužite se!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

Facebook: [Slatki svijet](#)