

Líný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hranaté máslové sušenky 6 balení
- Marmeláda 1 sklenice
- Mléko 1 l
- Vanilkový pudink 3 ks
- Cukr krupice 3 lžíce
- Zakysaná smetana 2 kelímek
- Kakao 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Plech vyložíme pečícím papírem, dno vyskládáme dvěma vrstvami sušenek, které pomažeme marmeládou. Z mléka a pudinku uvaříme hmotu, kterou namažeme na sušenky a poté dáme opět vrstvu sušenek. Zakysanou smetanu smícháme s cukrem a potřeme sušenky. Nakonec posypeme kakaem a necháme ztuhnout v lednici.