

Dulce de leche: Sintijin kolač

Sintijin kolač

16 piškota
300 g dulce de leche
1 šolja kikirikija
200 g pavlake za kuvanje
250 ml mleka

Za dekoraciju

500 ml umućene slatke pavlake
 $\frac{1}{2}$ šolje kikirikija (za posipanje)

Način pripreme

Dno posude za serviranje obložiti piškotama prethodno natopljenim u mleku. Dulce de leche sjediniti sa pavlakom za kuvanje. Prelijte piškote polovinom krema i zgnječnim kikirikijem. Ponoviti postupak – red piškota red krema, pa posuti izmrvljenim kikirikijem. Šlag naneti preko kolača uz pomoć dresir kese. Posuti kikirikijem i dobro ohladiti. Služiti hladno.

