Plum boom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil sa šljivama:

- **oko 500 g**šljiva
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**džema od šljiva
- **4 kašike**pšenicnog griza
- **1 kesica**vanilin šecer
- **40 g**margarina
- **20 g**cokolade za kuhanje
- **malo**cimeta

Krema:

- **900 ml**mlijeka
- **7 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanilije
- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**margarina

I još:

- **32 komada**petit keksa
- **200 ml**slatke pavlake
- **1 parce**bijele cokolade

Priprema

Narezane šljive (ja sam koristila smrznute) i šecer kratko prodinstati, pa dodati džem od šljiva i pšenicni griz. Miješati svo vrijeme, dok krema ne dobije gustinu. Maknuti sa vatre, dodati cokoladu i margarin, kao i cimet, po ukusu (može i bez). Prohladiti.

U pleh staviti 16 komada petit keksa, pa preko staviti fil sa šljivama. Preko staviti red petit keksa (16 komada).

Krema: Pripremiti puding od vanilije, pa kad je gotov, maknuti sa vatre. Dodati margarin, pa sve izmiksati. Prohladiti, pa dodati i umucenu slatku pavlaku. Sve dobro izmiksati, pa premazati preko keksa. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne. Premazati umucenom pavlakom za šlag ili šlag pjenom, naribati cokoladu, pa rezati na parcad.

Savet