

Nepecen kremasti kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** cetvrtastog keksa
- **8 dlm** mleka
- **1 kesica** pudinga od cokolade
- 2-3 jajeta (zavisno od velicine)
- **nekoliko** jafa keksa
- **nekoliko** krem bananica
- **100 g** margarina
- **15 kašika** šecera
- **2 štangle** cokolade
- **4-5 kašika** brašna
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malo** soka od narandže

Priprema

Skuvajte puding od cokolade u 1/2 l mleka, malo ga prohladite, pa dodajte rukama izlomljen jafa keks (ili seckan nožem), seckane krem bananice i seckanu cokoladu. Sve izmešajte kašikom. Na cetvrtastu tacnu poreajte keks, koji ste prethodno umocili u sok ili mleko. Preko keksa nanosite pripremljen puding. Posebno umutite žumanca sa 5 kašika šecera, dodajte brašno i malo mleka, pa zakuvajte u ostatak mleka. Kada se krem zgusne, malo ga prohladite, dodajte margarin i vanilu, pa mikserom sve dobro umutite. Ovaj žuti krem nanosite preko pudinga od cokolade. Preko žutog krema poreajte još jedan red ovlaženog keksa. Za šam umutite belanca sa 10 kašika šecera. Stavite posudu sa belancima u drugi, malo veci sud u koji ste sipali vodu i pustite da voda vri. Kuvajte šam nekoliko minuta, tj. dok pocne da se zgušnjava. Sklonite sa vatre i mutite još malo. Gotov šam premažite preko keksa.

Savet