

Slatko na brzinu



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 pakovanjabebi piškota**
- **7 dl mleka**
- **2 kesicepuding vanila**
- **200+100 gšecera**
- **300 gjagoda**
- **1 kesicapudinga od jagode**
- **100 gMenaž cokolade**
- **5 dl slatke pavlake**

Priprema

Skuvati puding od vanile u 7 dl mleka sa 200 g šecera i ostaviti da se prohladi. Umutiti slatku pavlaku. Skuvati voće sa 100 g šecera i ukuvati puding od jagode. U vanila fil dodati 3 kašike umucene pavlake. U posudu reati na dno izdrobljenu piškotu, preko vanila krem, pa vocni fil, pa slatku pavlaku pa cokoladu. Redosled nije važan. Ostavite da se dobro ohladi, najbolje preko noci i uživajte sutradan. Dovoljne su samo kašike. Vi možete i prepoloviti meru.

Savet

Umesto bebi piškota možete ispei i domau piškotu od 5 jaja i kad se ohladi rukama izdrobiti na manje komade.