

Slatki desert



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za keks:

- 1jaje
- **mali korenumbira**
- **100 g**kornfleksa
- 3 **kašike** mlevene plazme
- 2 **kašike** kristal šecera
- 1/2 **šolje** ulja

I još:

- 1 **kesica** pudinga od pavlake
- 1/2 **lmleka**

Priprema

Prvo napraviti keks. U blender staviti sve sastojke: jaje, kornfleks, umbir, šecer, ulje, plazmu. Pa sve to izmiksirati.

Zatim, rukama od te smese praviti kuglice pa ih spljoštiti, i reati u pleh obložen pek papirom. Peci u prethodno zagrejanj rerni 20-30 minuta na 200 stepeni.

Kada su kolaci gotovi, ostaviti da se ohlade. Zatim ih izmiksirati.

Skuvati puding, po uputstvu sa kesice. Pa puniti cinije, red pudinga, red keksa. I to ponavljati do kraja, na vrhu mora biti puding kao zadnji.

Savet

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Prijatno.