

Žute krem kocke



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** celog keksa
- **1,5 l** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **5 kašika** gustina
- **4 kašika** brašna
- **10 kašika** šecera
- **250 g** maslaca
- **100 g** šlag krem od vanile

Za ukrašavanje:

- **50 g** šlag krem od vanile

Priprema

Sastaviti puding, brašno i gustin pa rastvoriti masu sa malo mleka, a u ostatak staviti šećer i kuvati. U ključalo mleko sipati rastvoreni puding i skuvati krem. Skloniti sa šporeta, ohladiti i sastaviti sa prethodno umućenim maslacem. Šlag krem umutiti i sjediniti sa kremom. Keks poreći na tacnu pa preko njega staviti fil i ukrasiti sa šlag kremom.

Savet