

oko-keks



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3pudinga od cokolade
- **100 g**cokolade
- **8 kašika**šecera
- 1vanil šecer
- **1 l**mleka
- **1**margarina za kolace

Ostalo:

- 1slatku pavlaku
- petit keksi

Priprema

Prvo skuhate kremu, odvojite malo mlijeka i u to mlijeko stavite puding i šecer i dobro mikserom izradite, ostatak mlijeka stavite da kuha, kad zakuha dodajte umuceni puding i šecer i kuhajte dok se ne zgusne. Kad se zgusne maknite sa vatre i dodajte cokoladu te mješajte dok se ne otopi. Zatim stavite kremu da se hladi i u ohlaenu kremu dobro izradite margarin. Zatim izradite šlag, pa slažete kekse kremu pa šlag, pa opet keks, kremu šlag i sve tako dok imate sastojaka.

Savet

Nisam imala sliku od kolaa, ali torta je pravljena isto tako samo dupla doza.