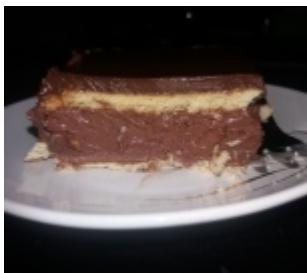


Lažne ledene kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- petit jaffa keks
- **4** pudinga od cokolade
- **1.5** l mleka
- **250 ml** slatke pavlake
- 1 margarin za kuhanje
- **200 g** cokolade za kuhanje
- **500 ml** cokoladnog mleka
- šećer u prahu
- kristal šećer

Priprema

Zasladiti mleko po ukusu pa skuvati puding. Ostaviti da se hlađi i mesati ga na 10 minuta. Za to vreme viljuškom umutiti margarin (odvojiti 50 g za glazuru) i pola manje kese šecera u prahu.

Kad se ohladi puding dodati mu margarin pa umutiti mikserom sa smesa bude glatka.

Keks potapati sa obe strane u cokoladno mleko pa reati u pleh. Preliti pudingom pa zatim preko toga poreati još jedan red potopljenog keksa.

okoladu izlomiti na komade i preliti slatkom pavlakom (ja sam i više od 250 ml, oko 350)... otapati na srednjoj temperaturi uz mešanje. Kad se cokolada rastopi skloniti sa šporeta i posle 5 minuta dodati 50 grama margarina. Promešati dobro da se istopi margarin. Preliti kolac i ostaviti da se hlađi u frižideru.

Savet

Izabrati vei etvrtasti pleh.