

Bambi kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g** keksa
- **2 dl** mleka

Za fil:

- **7 dl** mleka
- **3 dl** slatke pavlake
- **150 g** šecera
- **1** vanil šecer
- **3 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **10 g** želatina
- **100 g** margarina
- **300 g** mlevenog keksa
- **100 g** mlevenog, pecenog lešnika
- **200 g** džema od kajsija
- **100 g** bele cokolade
- **1** kašakisele pavlake

Glazura:

- **1** kašacokoladne glazure

Priprema

Pomešati puding i želatin sa 3 dl hladnog mleka. Preostalo mleko, slatku pavlaku, šećer i vanil šećer sipati u šerpu i zagrevati do ključanja. Smanjiti temperaturu i u tankom mlazu sipati razmucen puding i želatin uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Dodati margarin da se i on otopi, pa skloniti sa ringle.

Izmeriti 600 g dobijenog fila i dodati mu mleveni keks i mlevene pecene lešnike.

Zatim dodati džem od kajsije i umutiti mikserom.

U ostatak fila dodati kockice bele cokolade i mešati dok se ne istopi.

Zatim lagano umešati kiselu pavlaku.

Keks umakati u mleko i reati u pravougaonu tepsiju.

Na koru od keksa naneti tamniji deo fila i poravnati.

Zatim preliti belim delom fila i ostaviti preko noci u frižideru.

Sutradan preliti cokoladnom glazurom i iseci na kocke.

Savet