

## Ananas kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **44** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150 g** plazma keksa
- **500 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **8 kašika** šecera
- **125 g** margarina
- **150 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode
- **1/2** svežeg ananasa
- **2 kašike** nutele
- **1 rebro** čokolade
- **1/2 šolje** mlakog mleka

### Priprema

Puding razmutiti sa malo mleka i šecerom, ostatak mleka staviti da prokuva te skuvati puding. Skloniti sa šporeta prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohla?en puding dodati margarin sobne temperature, dobro umutiti mikserom. Ananas oljuštiti i iseci na kriške.

Pore?ati plazma keks koji potopimo u mlako mleko, premazati pola pudinga, pore?ati ananas, pa preko ostatka pudinga. Šag unutiti sa kiselom vodom, pa ukasiti kolac. Preko šlaga narendati čokoladu i preko išarati rastopljenom nutelom.

## Savet

Brze kremaste kocke