

## Ananas kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **44** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150** gplazma keksa
- **500 ml** mleka
- **2** kesice pudinga od vanile
- **8** kašikašecera
- **125 g**margarina
- **150 g**šлага
- **2 dl**kisele vode
- **1/2**svežeg ananasa
- **2** kašikenutele
- **1 rebro** cokolade
- **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 ohlaen puding dodati margarin sobne temperature, dobro umutiti mikserom. Ananas oljuštiti i iseci na kriške.

Poreati plazma keks koji potopimo u mlako mleko, premazati pola pudinga, poreati ananas, pa preko ostatka pudinga. Šag unutiti sa kiselom vodom, pa ukrasiti kolac. Preko šлага narendati cokoladu i preko išarati rastopljenom nutelom.

## **Savet**

Brze kremaste kocke