

Monte kocke (2)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Beo krem:

- 1 l mleka
- 200 g gustina
- 250 g šecera
- 250 g margarina
- 20 g vanilin šecera

Crn fil:

- 300 g čokolada za kuvanje
- 400 g slatke pavlake
- keks

Priprema

Gustin i šecer pomešati sa 250 dl hladnog mleka, pa sve se skuva u preostalom mleku dok se ne zgusne na tihoj vatri. U prohladnoj masi dodati margarin umućen sa vanilin šecerom i dobro sjediniti. U dublju tepsiju poreati keks pa malo krem pa odet keks, pa preliti beo krem, pa prohladjen crni krem, predhodno spremljen, na pari rastopiti čokoladu i dodati pavlaku.

Savet

ostaviti kolac da se prohladi preko noc