

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 cokolada za kuvanje
- **400** g slatke pavlake
- keks

Priprema

Gustin i šećer pomešati sa 250 dl hladnog mleka, pa sve se skuva u preostalom mleku dok se ne zgusne na tihoj vatri. U prohlaenoj masi dodati margarin umucen sa vanilin šećerom i dobro sjediniti. U dublju tepsiju poreati keks pa malo krem pa odet keks, pa preliti beo krem, pa prohlađen crni krem, predhodno spremljen, na pari rastopiti cokoladu i dodati pavlaku.

Savet

ostaviti kolac da se prohladi preko noc