

## Kocke sa keksom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** keksa
- **350 g** šecera
- **4** vecenarandže
- **7 dl** vode
- **3** pudinga od vanile
- **1 dl** mleka
- **100 g** šlaga
- **1 dl** gazirane vode
- **100 g** kisele pavlake

## Priprema

Narandže oguliti, i cele zamrznuti. Zamrznute izrendati na najsitnije. U posudu staviti šecer, 5 dl vode i izrendane narandže. Kuvati 10 minuta. Izmešati puding sa 2 dl vode i dodati prokuvanim narandžama, mešati dok se ne zgusne. Uzeti keks natapati u mleko i redjati na tacnu velicine 25×35cm, izliti prohladnu masu od narandže, preko staviti opet red keksa natopljen u mleku. Umutiti šlag sa gaziranom vodom, dodati kiselu pavlaku i premazati kolac.

## Savet