

## *Kremaste štangle*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300** gmlevenog keksa
- **125** gmaslaca
- **3-4 kašike**pekmeza
- **100** gšecera u prahu

#### **Za fil:**

- **7** dl mleka
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**brasna
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **125** gmaslaca
- **100** gbele cokolade

### **Priprema**

Fil: U malo mleka razmutiti puding sa 2 kašike brašna, a preostalo mleko ostaviti da provri sa šecerom, potom ukuvati puding. Kada se smesa zgusne, ostaviti je da se ohladi.

Odvojiti 2 kašike, a preostali ohlaeni krem sastaviti sa umeucenim maslacem.

Kora: Umutiti maslac sa šecerom u prahu pa dodati mleveni keks, pekmez i 2 kašike krema. Sve lepo sjediniti.

Od smese formirati koru.

Preko kore premazati pripravljeni fil.

Preko fila naredati 100 g bele cokolade. Dobro ohladiti i seci na štangle.

**Savet**