

Keks kocke sa pudingom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** keksa
- **2 dl** mleka

Za fil I:

- **5 dl** mleka
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **100 g** margarina
- **80 g** šećera u prahu

Za fil II:

- **5 dl** mleka
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **100 g** margarina
- **80 g** šećera u prahu

Za fil III:

- **100 ml** slatke pavlake
- **2** vocna jogurta od jagode

- 3juhu cokoladice sa ukusom jagode

Priprema

Fil I: U malo mleka razmutiti puding, a preostalo mleko staviti da provri sa šecerom, pa ukuvati razmucen puding. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, pa sastaviti sa ohlaenim pudingom.

Fil II: U malo mleka razmutiti puding, a preostalo mleko staviti da provri sa šecerom, pa ukuvati razmucen puding. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, pa sastaviti sa ohlaenim pudingom.

Fil III: Umutiti slatku pavlaku, dodati seckane cokoladice i vocni jogurt.

Keks umakati i mleko i reati: Keks, fil I, keks, fil II, keks, fil III.

Savet