

Keks-krem kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za beli fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika griza
- 8 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 100 g bele čokolade
- 4 belanceta

Za tamni fil:

- 1 l mleka
- 2 kesice pudinga od čokolade
- 2 kašike kakaoa
- 10 kašika šecera
- 4 žumanceta

I još:

- 1 kesica šlaga
- keks
- mleko (za potapanje keksa)

Priprema

Beli fil: Mleko, 4 kašike šecera i vanilin šecer prokuvati, pa dodati griz i na umerenoj temperaturi kuvati desetak minuta. Za to vreme umutiti belanca sa 4 kašike šecera u cvrst sneg. Skloniti fil sa ringle pa ubaciti cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi. Zatim mikserom sjediniti vruc fil sa umucenim belancima. U pleh (25x35 cm) složiti keks koji se prethodno nakvasi u mleku. Preko keksa izruciti fil, pa ostaviti da se hladi. Tamni fil: Izmešati puding, žumanca, šecer i kakao sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da prokuva. Zatim zakuvati puding i kuvati 2-3 minuta. Preko belog fila složiti red keksa namocenog u mleko, pa preliteri sa tamnim filom. Odmah po vrhu složiti poslednji red keksa, tako?e namocenog u mleko i ostaviti na par sati u frižider da se dobro stegne. Odozgo premazati sa šlagom.

Savet