

Ružicasti slatki snovi



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **10 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga sa ukusom jagode
- **300 g** jagoda
- **300 g** mlevenog keksa
- **250 g** margarina
- **150 g** prah šecera
- **200 g** šlaga
- mleko ili voda (za mucenje šlaga)

Priprema

Odvojiti malo mleka i sa njim rastvoriti puding od jagode, a ostatak sipati u šerpu, dodati šecer i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca sipati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa sjediniti sa ohla?enim pudingom i dobro promešati. Masu podeliti na dva jednaka dela, pa u jednu dodati mleveni keks, promešati da se sve dobro sjedini i formirati na tacni koru. U drugi deo fila staviti seckane jagode, promešati i naneti preko kore. Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i premazati preko drugog fila.

Savet