

# *Ružicasti slatki snovi*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **1** l 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 šлага
- mleko ili voda (za mucenje šлага)

## **Priprema**

Odvojiti malo mleka i sa njim rastvoriti puding od jagode, a ostatak sipati u šerpu, dodati šefer 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 ohlaenim pudingom i dobro promešati. Masu podeliti na dva jednakaka 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**