

Mango kocke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil I:

- 1 l vode
- 1 kesica (za 2 l) step soka od manga
- 200 g griza
- 1 rendana kora narandže

Za fil II:

- 1 l mleka
- 2 kesice pudinga od čokolade
- po ukusu šećera

I još:

- po potrebi četvrtastog keksa

Priprema

Prvi fil: U šerpu staviti 1 l vode da proključa. Pre nego što počne da ključa prosuti kesicu soka da se rastopi i dodati narendanu koru narandže. Kada voda (sok) počne da vrije uz stalno mešanje dodavati griz. Mutiti

varjacom bez prestanka dok se fil ne zgusti (kao kada kuvate puding). Vreo fil izliti u nakvašenu tepsiju. To morate uradi brzo jer se fil brzo zgusti i stegne.

Drugi fil: Od 1 l mleka odvojiti malo da razbijete prah za puding, a ostatak zasladiti i skuvati. Kada mleko pocne da kljuca uz stalno mešalje doliti razbijeni prah. Mutiti da se zgusti i odmah preliti preko prvog fila.

Na kraju poreati blago natopljen keks. Po izboru potopite u mleko, sok, šta god volite.

Kolac ohladiti u frižideru. Seci kocke velicine keksa i okrenuti kocku tako da keks bude biskvit (korica) kolaca.

Savet

Dekorirati po želji, ali uz sveže jagode je fenomenalan :)