

Ledenko



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gplazma keksa

Za fil:

- **500** mlslatke pavlake
- **500** mlmlijeka
- **100** ggustina
- **5** kašikašecera
- **100** gbijele cokolade
- **100** gcrne cokolade

I još (za umakanje keksa):

- **150** gmlijeka
- **2** kašikeruma
- cokoladne mrvice (za ukrašavanje)

Priprema

Slatku pavlaku i mlijeko sjediniti i staviti na šporet da provre. Posebno umutiti gustin i šećerom sa malo mlijeka i dodati u smjesu pa skuvati kremu. Kremu podijeliti na dva dijela. U jedan dio staviti bijelu cokoladu, a u drugi dio crnu cokoladu.

Plazmu umociti u mlijeko i rum i re?ati u kalup za torte. Preko staviti bijeli fil još dok je vruć.

Na bijeli fil staviti crni fil.

Ukrasiti cokoladnim mrvicama.

Ohladiti u frižideru i sjeci po želji. Prijatno!

Savet