

Monte milka kocke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Bijeli fil:

- 1,2 lmlijeka
- 200 ggustina
- 200 gšecera
- 2 kesicevanili šecera
- 100 gbijele milka cokolade
- 200 gmargarina

Crni fil:

- 5 dlslatke pavlake
- 200 gcokolade za kuhanje
- 100 gmilka cokolade

I još:

- 450 gpetit keksa
- 2 dlmlijeka

Priprema

Bijeli fil: U 200 ml mlijeka razmutite gustin, a ostatak mlijeka sa šećerom stavite na vatru. Kad se zagrije umutite unutra gustin i kuhate oko 5 minuta dok se krema ne stvrdne. U još vruću kremu umješati bijelu čokoladu. Kad se krema dobro ohladi, umješati margarin.

Crni fil: U posudu sipamo slatku pavlaku i unutra nalomimo čokoladu. Stavimo na vatru i mješamo dok se čokolada ne otopi. Prije vrenja maknuti s vatre.

Srednju tepsiju malo premažemo margarinom da nam se keksi ne zaljepe te složimo jedan red petit keksa namočenih u mlijeko, zatim stavimo 7-8 kašika crnog fila i na to još jedan red namočenih petit keksa. Na to sipamo bijeli fil i zatim crni fil (ne smije biti topao). Ostavimo u frižideru preko noći.

Savet

Ja sam između redova keksa stavila još jednu rastopljenu milka čokoladu..ne može naškoditi..obožavamo ovaj kola..nestane za tren..