

## Laganini kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250 g** petit keksa
- **1 kesica** pudinga sa ukusom bourbon vanilije
- mleko
- **125 g** putera (margarina)
- **3-4 kašike** šećera u prahu
- **150 g** mascarpone sira
- **200-250 ml** slatke pavlake
- 1 kremfix
- **1 kesica** vanilin šećera
- **100 g** čokolade
- **2-3 kapi** ulja

## Priprema

Oko 250 g petit keksa (za podlogu i 1 red preko kreme). Krema: Napraviti jedan puding ukusa bourbon vanilije i ostaviti ga da se ohladi. Za to vreme složiti pola količine petit keksa i lagano ga poprskati mlekom. U relativno hladan puding dodati 125 g maslaca (margarina) izmiksano sa 3-4 kašike šećera u prahu. Zatim dodati i oko 150 g mascarpone sira (može i Filadelfija, ABC, ili neki drugi krem sir). Sve fino izmiksati pa dodati u krem još oko 200-250 ml umućene slatke pavlake, jedan kremfix i jednu kesicu vanilin šećera (ili 2-3 vrecice umućenog šlaga). Opet sve umutiti dok masa ne postane homogena. Kremu istresti preko keksa, poravnati, pa na nju složiti ostalu količinu keksa (možete ga natapati u mleku, a i ne mora). Staviti kolac u zamrzivac na 15-20 minuta. Za to vreme, na pari, otopiti 100 g čokolade sa malo maslaca i 2-3 kapi ulja, pa prelići kolac. Ostaviti ga na sobnoj temperaturi da se čokolada osuši pa ga staviti u frižider. Lepši je kad se malo rashladi u frižideru i keks omekša, ali ko ne može da čeka može i odmah da se posluži. Prijatno :)

## **Savet**

Še?er sam dodavala po ukusu: u puding 2-3 kašike...u slatku pavlaku nisam, jer je dosta slatka. Može se dodati i vo?e po želji.