Žute krem kocke



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**celog keksa
- **1,5 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **5 kašika**gustina
- **4 kašika**brašna
- **10 kašika**šecera
- **250 g**maslaca
- **100 g**šlag krem od vanile

Za ukrašavanje:

- **50 g**šlag krem od vanile

Priprema

Sastaviti puding, brašno i gustin pa rastvoriti masu sa malo mleka, a u ostatak staviti šecer i kuvati. U kljucalo mleko sipati rastvoreni puding i skuvati krem. Skloniti sa šporeta, ohladiti i sastaviti sa prethodno umucenim maslacem. Šlag krem umutiti i sjediniti sa kremom. Keks poreati na tacnu pa preko njega staviti fil i ukrasiti sa šlag kremom.

Savet