

okoladne kocke (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil 1:

- **300 g**šlaga
- **350 ml**mleka
- **300 g**keksa
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**žele bombona

Fil II:

- **400 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **8 kašika**šecera
- **150 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade

Fil 3:

- **200 ml**slatke pavlake
- **120 g**cokolade

I još:

- 2gotova rolata

Priprema

Rolate iseci na parcad debljine 1 cm i poreati u odgovarajući kalup.

Umutiti šlag sa mlekom.

Dodati lomljeni keks, seckane žele bombone i belu čokoladu. Dobro sjediniti.

Pomešati 300 ml mleka sa šećerom i kuvati dok ne provri. Posebno umutiti ostatak mleka i prašak za puding. Dodati u provrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne. U vrelo puding dodati 150 g čokolade i mešati dok se ne istopi. Ostaviti da se ohladi. Zatim dodati umućenu slatku pavlaku i seckanu čokoladu.

U šerpu sipati slatku pavlaku, dodati izlomljenu čokoladu, pa na tihoj vatri kuvati dok se čokolada ne rastopi.

Preko rolata staviti fil 1.

Pa fil 2.

Pa fil 3.

Ostaviti u frižideru preko noci da se stegne.

Savet