

okoladne kocke sa keksom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pi ber keksa sa maslacem

Za fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **100 g**cokolade
- **150 g**margarina
- **200 g**mlevenih oraha
- **300 g**šecera

Za natapanje keksa:

- mleko

Priprema

Fil : Od 1 l mleka odvojiti 300 ml, a ostatak mleka, zajedno sa šecerom i izlomljenom cokoladom, staviti na vatru. Sa odvojenim mlekom razmutiti puding. U proključalo mleko sipati razmuceni puding i, žicom za mucenje, skuvati krem.

Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaeni krem dodati penasto umuceni

margarin i dobro sjediniti. Na kraju ubaciti mlevene orahe i promešati.

Na odgovarajući plato poreati keks, natopljen u mleko, pa preko premazati tankim slojem fila. Reati dok ima keksa i fila. Ostaviti fila da sa njim premažete ceo kolac.

Po površini kolaca posuti mlevene orahe i ostaviti kolac u frižider. Najbolje je da kolac prenoci u frižideru, da bi keks omekšao. Kolac iseci na kocke i poslužiti.

Savet