

Krš i lom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 1 margarin
- 300 g lomljenog keksa
- 250 g žele bombona
- 6 cokoladnih bananica

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- kašičica margarina
- 3 kašike mleka

Priprema

U litri mleka odvojiti 12 kašika da se umuti puding i skuvati puding, skloniti sa vatre da se malo prohladiti a onda dodati margarini i izmiksirati.

U to dodati lomljeni keks, seckane žele bombone i banabice. Sve polako izmešati i razliti u pleh.

Odozgo preliti cokoladnom glazurom.

Glazura: izlomiti cokoladu na manje parcice i staviti u šerpicu na šporet da se otopi, dodati margarin i mleko.