

## **oko-keks**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 pudinga od cokolade
- **100 g** cokolade
- **8 kašika** šecera
- **1** vanil šecer
- **1** l mleka
- **1** margarina za kolace

### **Ostalo:**

- **1** slatku pavlaku
- petit keksi

## **Priprema**

Prvo skuhate kremu, odvojite malo mlijeka i u to mlijeko stavite puding i šecer i dobro mikserom izradite, ostatak mlijeka stavite da kuha, kad zakuha dodajte umuceni puding i šecer i kuhanje dok se ne zgusne. Kad se zgusne maknite sa vatre i dodajte cokoladu te mješajte dok se ne otopi. Zatim stavite kremu da se hlađi i u ohlaenu kremu dobro izradite margarin. Zatim izradite šlag, pa slažete kekse kremu pa šlag, pa opet keks, kremu šlag i sve tako dok imate sastojaka.

## **Savet**

Nisam imala sliku od kolaa, ali torta je pravljena isto tako samo dupla doza.