

## okoladni užitek (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **8 kašika** šećera
- **1** vanilin šećer
- **3 kašike** kisele pavlake
- **125 g** margarina sa ukusom čokolade i narandže
- **150 g** čokoladnih napolitanke sa ukusom lešnika
- **80 g** čokolade
- **1** šlag pene
- **malo** šećernih perlica

### Priprema

Od litre mleka odvojiti malo da se razmuti prah za puding, a ostatak zajedno sa šećerima staviti da provri. Ukuvati puding na uobičajen način, pa u njega ubaciti margarin. Promešati da se otopi. Dodati kiselu pavlaku, pa ujednačiti smesu. Učiniju u kojoj ćemo služiti desert poreati na kocke izlomljene napolitanke, prelići filom, narendati malo čokoladu, opet red napolitanke, pa fil i čokolada... Završiti filom preko koga narendamo čokoladu. Šlag umutiti, pa ukasiti desert. Posuti šećernim mrvicama. Rashladiti i uživati...

### Savet