

# **Ledeni breg**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gplazma keksa
- **3** žumanceta
- **2** kesicepudinga od vanile
- **6** kašika šecera u prahu
- **4** kašikekristal šecera
- **500** ml mleka
- **1** kesica šлага
- **125** margarina

### **I još:**

- mleko za umakanje keksa
- mleko za šlag

## **Priprema**

Fil: Žumanca penasto izlupati sa šecerom u prahu.

Od 500 ml mleka odvaditi 10 kašika zatim sjediniti prethodno ulupana žumanca, puding, mleko (tih 10 kašika) i još 4 kašike kristal šecera. Dobro sjediniti da nema grudvica. Ukuvati u ostatak prokuvanog mleka. Mešati kako ne bi bilo grudvica. Ostaviti da se fil ohladi. Potom dodati margarin i izmiksati.

Keks umakati u hladno mleko, zatim na tacni reati, prvo po 4...

potom fil...

zatim 3 keksa...

fil...

Potom 2 keksa pa 1... Izmeu i gore fil.

Ovako.

Potom ulupati šlag po uputstvu sa kesice. Ostaviti u frižider da se ohladi.

Prijatno.

### **Savet**

Starinski recept. Veoma ukusan. Idealno za iznenadne goste. Navela sam da je za 8 porcija ali to sve zavisi :-)