

Bambi kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za koru:

- **150** gkeksa
- **2** dlmleka

Za fil:

- **7** dlmleka
- **3** dlslatke pavlake
- **150** gšecera
- **1**vanil šecer
- **3** kesicepuđinga sa ukusom slatke pavlake
- **10** gželatina
- **100** gmargarina
- **300** gmlevenog keksa
- **100** gmlevenog, pecenog lešnika
- **200** gdžema od kajsija
- **100** gbele cokolade
- **1** cašakisele pavlake

Glazura:

- **1** cašacokoladne glazure

Priprema

Pomešati puding i želatin sa 3 dl hladnog mleka. Preostalo mleko, slatku pavlaku, šecer i vanil šecer sipati u šerpu i zagrevati do kljucanja. Smanjiti temperaturu i u tankom mlazu sipati razmucen puding i želatin uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Dodati margarin da se i on otopi, pa skloniti sa ringle.

Izmeriti 600 g dobijenog fila i dodati mu mleveni keks i mlevene pecene lešnike.

Zatim dodati džem od kajsije i umutiti mikserom.

U ostatak fila dodati kockice bele cokolade i mešati dok se ne istopi.

Zatim lagano umešati kiselu pavlaku.

Keks umakati u mleko i reati u pravougaonu tepsiјu.

Na koru od keksa naneti tamniji deo fila i poravnati.

Zatim preliti belim delom fila i ostaviti preko noci u frižideru.

Sutradan preliti cokoladnom glazurom i iseci na kocke.

Savet