

Ledeni venac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 200 g šećera
- 100 g griza
- 2 kesice pudinga od vanile
- 50 g kokosa
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kašičica burbon vanilin šećera
- 50 g maslaca
- 2 dl slatke pavlake
- 100 g turskog keksa

Glazura:

- 50 g čokolade
- 1,5 kašika ulja

Priprema

U hladnom mleku razmutiti puding, i griz, dodati i kokos i izmešati. Ostatak mleka i šećer staviti da prokuva, pa sipati smesu sa pudingom i mešati da se zgusne. Ostaviti da se malo ohladi uz češće mešanje. Umutiti slatku pavlaku, i ohlaen puding, pa po malo dodavati umućenu pavlaku i dobro umutiti. Obložiti kalup za kuglof prozirnom folijom pa u to usuti masu i izravnati. Ravnomerno poreati kekse po celom kalupu, prekriti prozirnom folijom i ostaviti u frižider. Najbolje bi bilo kad bi moglo da prenoci u frižideru.

Za glazuru otopiti na pari cokoladu sa 1,5 kašikom ulja. Ohlaen kolac prevrnuti na tanjir i skinuti foliju. Poprskati sa topljenom cokoladom i držati u frižideru do služenja.

Savet