

Žuta pahuljica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** petit keksa
- **1 vrecica** vanilin pudinga
- **600 ml** mlijeka
- **4 kapi** vanilin ekstrakta
- **250 ml** slatkog vrhnja ili obicnog šlaga
- **50 g** kokosovih mrvica
- **1 vrecica** vanilin šecera
- **1 vrecica** krem fixa
- **1 žlica** šecera u prahu
- **1 šaka** mljevenih lješnjaka/badema/oraha

Priprema

Vanilin puding skuhati po uputstvu sa vrecice, meni je trebalo za to pola litre mlijeka, a ostalih 100 ml sam koristila za umakanje petit keksa. Kad se puding skuha ostavimo ga da se malo prohladi, a zatim dodamo 50g kokosa i 2 kapi vanilin ekstrakta. U dubljoj posudi umutimo sa 1 vrecicom vanilin šecera i 1 žlicom šecera u prahu slatko vrhnje ili šlag. U prohladjeni puding dodamo umuceno cvrsto slatko vrhnje, ali ostavimo malo za dekoraciju. U 100ml mlijeka dodamo preostale 2 kapi vanilin ekstrakta i umacemo petit keks. U pleh velicine 28×23 ja sam prije petit keksa posula malo kokosa i onda stavila prvi red keksa na keks fila od pudinga pa opet keks i tako redom do ne potrosimo materijale. Na zadnji red keksa stavimo slatko vrhnje što smo odvojili na pocetku i pospemo sa šakom mljevenih lješnjaka/badema/oraha ili kako tko voli.

Dobar vam tek.

Savet

Ostaviti kolac bar jedno 3h u frižideru da se malo stegne, a zatim navalite ;-)