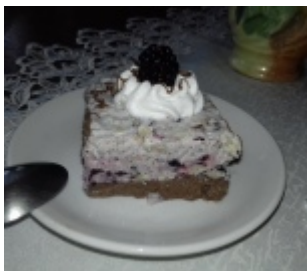


Ledena kraljica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1** mleka
- **200 g** griza
- **3 kašike** kakao praha
- **140 g** čokolade

Fil:

- **2 kesice** puding od vanile
- **2 kesice** vanil šećera
- **500 ml** mleka
- **110 g** šećera
- **300 g** šlaga
- **500 g** kupina

Priprema

Griz i kakao prah izmešamo i razmutimo sa 1.5 dl mleka. Preostalo mleko stavimo da se kuva sa šećerom kada provri ukuvamo griz, sklonimo sa vatre i umesamo čokoladu kad se otopi smesu sipamo u tepsiju koje smo pokvasili.

Ostavimo smesu da se ohladi.

Puding izmesamo sa 1 dl mleka, ostatak stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom kada provri ukuvamo

puding. Ostavimo da se ohladi za to vreme šlag izmutimo po uputvstvu sa kesice. Ohlaeni puding izmiksamo sa šlagom i dodamo kupine i zajedno miksamo dok se ne sjedini.

Fil razporedimo po kori koja se stegla.

Ukrasimp po želji i ostavimo par sati u zamrzivacu da se stegne.

Savet

Poslastica je izmedju kolaa i sladoleda i jako prija u ovim vrelim danima.