

oko-karamel mozaik sa bananicama i kokosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **1 kesica** pudinga od karamele
- **1 kesica** pudinga od cokolade
- **10 kašika** šecera
- **300 g** keksa
- **5** krem bananica
- **1 kesica** kokosa
- **1 kašika** gustina
- **1/2** margarina

Priprema

Od litre mleka odvojiti jednu šolju i razbiti pudinge i gustin. Ostatak staviti da se zagreva sa šecerom. U vruće mleko zakuvati puding. U zakuvan puding dodati margarin i mešati da se otopi.

U vanglicu izlomiti keks na komadice i saseckati krem bananice, dodati 3 kašike kokosa. Preliti 2/3 pudinga preko i mešati da se smesa poveže sa pudingom.

Manju tepsiju nakvasiti vodom pa izliti smesu sa keksom i poravnati, a zatim preliteri sa ostalom 1/3 pudinga. Posuti kokosom i ostaviti da se ohladi, a zatim staviti u frižider da se lepo stegne.

Savet

Brz, ukusan i jeftin kola, za svaki dan kao poslastica :)