

# **Krem kocke sa Oream**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **300** gmlevenog Orea
- **100** gmaslaca

### **Fil:**

- **750** mlmleka
- **120** gpudinga od vanile
- **120** gšecera
- **250** gputera
- **200** gšecera u prahu
- **100** gmrvljenog Orea

### **Dekoracija:**

- šlag
- mleveni Oreo

## **Priprema**

U ciniju stavimo mleveni Oreo i dodamo otopljeni maslac. Špatulom sjedinimo masu i prespemo u pleh velicine 25x20 cm. Poravnamo površinu podloge i osravimo 10 minuta u zamrzivacu.

U 150 ml mleka umutimo puding i razbijemo grudvice multilicom.

Preostalo mleko stavimo da prokuva i dodamo šefer.

Kada je mleko uzavrelo sipamo polako umuceni puding i mešamo dok se smesa ne zgasne. Ukvani puding sklonimo sa šporeta i ostavimo da se ohladi.

U ciniju stavimo omekšali maslac na sobnoj temperaturi, prah šefer i mutimo mukserom dok se smesa lepo ne sjedini. Ostavimo sa strane.

Prohlaeni puding umutimo mukserom i dodamo umucemi maslac sa prah šecerom. Sjedinimo mase da se dobije kremasti fil.

Na kraju dodamo mravljeni Oreo keks i lagano špatulom sjedinimo.

Fil sipamo u pleh preko korice, površinu poravnamo špatulom. Ostavimo da se kolac dobro ohladi.

Secemo na kocke i ukrasimo šlagom i mlevenim Oreo keksom.

### **Savet**