

Svece



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 list**lisnatog testa
- **4 dl**mleka
- **1 kesica**pudinga slatke pavlake
- **100 g**cokolade
- **2 kockice**ratluk vanila
- **3 kašika**mleka
- **100 g**margarina

Priprema

Lisnato testo raztanjimo na 1 cm debljine i secemo na trakice. Modlu sam pravila od rolne od toalet papira obmotala alu folijom. Testo obmotamo oko rolni.

Izredjamo na tepsiju.

Pecemo na 180C oko 10 minuta i skinemo sa modle.

Otopimo cokoladu i uvaljamo testo.

Ostavimo da se stegne. Za to vreme kuvamo puding, kad se prohladi umiksamo margarin.

Pudingom punimo svece.

Od ratluka formiramo plamen i sa cackalicom ubodemo u sredinu.

Savet

Malo mašte i dekorativna poslastica.