

Kremaste kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje piškote**
- **po potrebim mleko za natapanje piškota**

Za fil:

- **600 ml mleka**
- **1 žumance**
- **50 g cokolade**
- **150 g margarina**
- **150 g šećera u prahu**
- **1 kašika kakao praha**
- **2 pune kašikem levenih oraha ili lešnika**

Za ukrašavanje:

- **po ukusu šlag krem od cokolade**

Priprema

Puding razmutiti u 200ml mleka, dodati žumance, kakao prah pa lepo sjediniti. Ostatak mleka staviti da provri pa skuvati puding. U topao fil dodati cokoladu i mešati da se istopi. Ostaviti fil da se ohladi. Margarin penasto umutite sa šećerom u prahu pa sjedinite sa ohlaenim pudingom i dobro umutite mikserom. Zatim dodati orahe. Piškote blago provlaci u mleku i poredjati na tacnu. Naneti fil odgore ravnomerne rasporediti pa premazati

umucenim šlagom.

Savet