

Keks kocke sa bundevom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćene bundeve
- **700 g**kockastog suvog keksa
- **6 dl**vode
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1 kesica**vanil šecera
- **300 g**šecera
- **5 g**cimeta
- **250 g**šlaga
- **2 dl**mineralne vode

Priprema

Bundevu izrendamo dodamo šecer, vanil šecer i nalijemo sa 5 dl vode i kuvamo par minuta od proviranja.

U odvojenu vodu razmutimo puding prah i ukuvamo u bundevu mešamo dok se ne zgusne i nekrenu mehurici skloniti sa vatre i umešamo cimet, ukupnu kolicinu keksa podelimo na tri jednaka dela prvi deo poredjamo u tepsiju i prelijemo polovinom fila.

Red drugog dela keksa.

Pa drugi deo fila oa treci red keksa, ostavimo preko noci da odstoji da bi keks omekša. Šlag i miksamo sa mineralnom vodom i premažemo kolac od gore, ukrasimo po želji.

Savet

Veoma ukusan i lagan kola.