

## Monte kocke



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Suvi sastojci

- **250 g** margarina
- **12 punih kašika** gustina
- **8 + 2 kašike** šecera
- **30 komada** petit ili gustav keksa
- **300 g** čokolade za kuvanje
- **2 kesice** vanilin šecera

### Tecni sastojci

- **1 l** mleka
- **1/2 l** slatke pavlake

## Priprema

Gustin i šećer razmutiš sa 2,5 dl hladnog mleka pa sve ukuvaš u preostalo mleko koje je provri. Smanjiti temperaturu i kuvati dok se ne zgusne (oko 6-7 min.) U prohladjenu kremu dodati umućen margarin sa 2 kašike prah šecera, 2 vanilin šecera i dobro sjediniti.

Ganache krem: U posudu usutu slatku pavlaku i izlomljenu čokoladu na kockice pa sve zajedno zagrevati uz stalno mešanje dok se sve ne izjednači i čokolada ne rastopi. Ne sme da provri. Ostaviti da se malo prohladi.

Tepsiju velicine cca 40x24 cm namazati sa malo ulja ili margarina i poredjati keks koji prethodno treba umakati u mleko. Keks premazati sa 6-7 kašika ganache krema pa poredjati drugi red keksa. Prekriti belim kremom i

izravnati.

Preko kreme izliti malo rashladjen ganache krem, nikako vreo da se ne bi margarin odvajao u kremi. Ostaviti preko noci da se dobro rashladi. Seci na kocke.

## **Savet**

Kola? je veoma jednostavan i brzo se sprema. Umesto keksa možete napraviti piškotu po svom izboru, ja sam izabrala ovu varijantu jer nema jaja i nema pe?enja. Pretpostavljam da je ime dobio po mle?noj poslastici "Monte mle?ni desert". Definitivno se uvrstio u prvih 10 omiljenih pa je moj savet da ga isprobate ve? sutra...