

Monte kocke



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Suvi sastojci

- **250 g**margarina
- **12 punih kašikagustina**
- **8 + 2 kašikešecera**
- **30 komad**apetit ili gustav keksa
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **2 kesice**vanilin šecera

Tecni sastojci

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

Priprema

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

Ganache krem: U posudu usutu slatku pavlaku i izlomljenu cokoladu na kockice pa sve zajedno zagrevati uz stalno mešanje dok se sve ne izjednaci i cokolada 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 peenja. Prepostavjam da je ime dobio po mlenoj poslastici "Monte mleni desert". Definitivno se uvrstio u prvih 10 omiljenih pa je moj savet da ga isprobate ve sutra...