Monte kocke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **12 kašika**gustina
- **8 kašika**šecera
- **200 g**margarina
- **1/2 l**slatke pavlake
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**Petit beurre keksa

Priprema

Za beli krem: pomešati 200 g mleka, 12 kašika gustina i 8 kašika šecera, sipati u 800 g provrelog mleka, a kada se krem ohladi dodati mu 200 g margarina.

Za crni krem: u 1/2 l slatke pavlake (ne mutiti je mikserom) otopiti 300 g cokolade za kuvanje, a masa ne sme da provri.

U dublji pleh složiti keks koji ste predhodno umocili u mlako mleko, pa na njega staviti beli krem, a preko preliti crni. Kolac ostaviti da prko noci odstoji u frižideru.

Savet