

?oko kocke sa štrudlicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18 komada** keksa - štrudle sa višnjama
- **600 ml** mleka
- **2** pudinga od čokolade
- **8 kašika** šećera
- **125 g** maslaca ili margarina

Za glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

U 600 ml mleka skuvati puding sa šećerom. U dobro ohladjen puding dodati umućen maslac i sve dobro izmiksati.

Na tacnu poređati red keksa (3x3), preko rasporediti polovinu fila, pa drugi red keksa i drugu polovinu fila. Staviti u frižider da se stegne.

Napraviti glazuru, otopiti čokoladu sa mlekom i uljem, i preliti preko kolaca.

Prijatno!

Savet

Umesto čokoladne glazure možete staviti voćnu glazuru ili ukasiti šlagom ili posuti kokosovim brašnom.