

Kremaste koko kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 komada** gustav ili petit keksa
- **1 l** mleka
- **1 čaša (od 2 dl)** šećera
- **2 čaše** pšeničnog griza
- **1** žumance
- **250 g** margarina
- **1** vanil šećer
- **50 g** čokolade
- **100 g** šlaga
- **200 ml** vode ili mleka

Priprema

Umutiti žumance i šećer, dodati griz i vanil šećer pa razrediti sa malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri, uz mešanje usuti smesu od griza, kuvati još 2 minuta. Dodati izlomljenu čokoladu i mešati da se otopi.

Malo prohladiti kašicu pa dodati margarin i dobro izmiksati.

Keks poređati u pleh i preliti ga kremom.

Ohlažen kolac ukasiti umućenim šlagom (umutiti 100 g šlaga sa 200 ml vode ili mleka).

Prijatno!

Savet