

## Ledeni koko plazma dezert



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g**keksa
- **1 l**mleka
- **1**puding od vanile
- **4 kašike**gustina
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**mlevene koko plazme
- **250 g**margarina
- **3 vece**banane
- **100 g**cokolade za kuvanje
- malo ulja za sjaj cokolade

### Priprema

U litar mleka skuvati puding pomešan sa gustinom i ostaviti da se hladi.

U poseban sud mikserom umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati ohlaen puding i mlevenu koko plazmu.

U cetvrtasti pleh na dno reati keks koji smo prethodno sa obe strane natopili u mleko.

Preko keksa ravnomerno rasporediti pola fila.

Banane oljuštiti, iseci po dužini pa nareati, a preko sipati peostali fil.

Na tihoj vatri rastopiti cokoladu, dodati nekoliko kapi ulja kako bi se cokolada sijala i preliti preko dezerta.

Kolac dobro ohladiti, ostaviti bar jedan dan na hladnom.

**Savet**