

Ledeni breg



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**plazma keksa
- **3**žumanceta
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera u prahu
- **4 kašike**kristal šecera
- **500 ml**mleka
- **1 kesica**šlaga
- **125**margarina

I još:

- mleko za umakanje keksa
- mleko za šlag

Priprema

Fil: Žumanca penasto izlupati sa šecerom u prahu.

Od 500 ml mleka odvaditi 10 kašika zatim sjediniti prethodno ulupana žumanca, puding, mleko (tih 10 kašika) i još 4 kašike kristal šecera. Dobro sjediniti da nema grudvica. Ukuvati u ostatak prokuvanog mleka. Mešati kako ne bi bilo grudvica. Ostaviti da se fil ohladi. Potom dodati margarin i izmiksati.

Keks umakati u hladno mleko, zatim na tacni reati, prvo po 4...

potom fil...

zatim 3 keksa...

fil...

Potom 2 keksa pa 1... Izmeu i gore fil.

Ovako.

Potom ulupati šlag po uputstvu sa kesice. Ostaviti u frižider da se ohladi.

Prijatno.

Savet

Starinski recept. Veoma ukusan. Idealno za iznenadne goste. Navela sam da je za 8 porcija ali to sve zavisi :-)