

## **Ledeni venac**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 l**mleka
- **200 g** šecera
- **100 g**griza
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **50 g**kokosa
- **1 kesica**vanolin šecera
- **1 kašicica**carbon vanolin šecera
- **50 g** maslaca
- **2 dl** slatke pavlake
- **100 g**turskog keksa

#### **Glazura:**

- **50 g**cokolade
- **1,5 kašikaulja**

### **Priprema**

U hladnom mleku razmutiti puding, i griz, dodati i kokos i izmešati. Ostatak mleka i šecer staviti da prokuva, pa sipati smesu sa pudingom i mešati da se zgusne. Ostaviti da se malo ohladi uz cešće mešanje. Umutiti slatku pavlaku, i ohlaen puding, pa po malo dodavati umucenu pavlaku i dobro umutiti. Obložiti kalup za kuglof prozirnom folijom pa u to usuti masu i izravnati. Ravnomerno poreati kekse po celom kalupu, prekriti prozirnom folijom i ostaviti u frižider. Najbolje bi bilo kad bi moglo da prenoci u frižideru.

Za glazuru otopiti na pari cokoladu sa 1,5 kašikom ulja. Ohlaen kolac prevrnuti na tanjur i skinuti foliju. Poprskati sa topljenom cokoladom i držati u frižideru do služenja.

### **Savet**