

## *Krem kocke sa Oreom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** mlevenog Orea
- **100 g** maslaca

#### **Fil:**

- **750 ml** mleka
- **120 g** pudinga od vanile
- **120 g** šećera
- **250 g** putera
- **200 g** šećera u prahu
- **100 g** mrvljenog Orea

#### **Dekoracija:**

- šlag
- mleveni Oreo

### **Priprema**

U činiju stavimo mleveni Oreo i dodamo otopljeni maslac. Špatulom sjedinimo masu i prespemo u pleh velicine 25x20 cm. Poravnamo površinu podloge i osravimo 10 minuta u zamrzivacu.

U 150 ml mleka umutimo puding i razbijemo grudvice mutilicom.

Preostalo mleko stavimo da prokuva i dodamo šećer.

Kada je mleko uzavrelo sipamo polako umuceni puding i mešamo dok se smesa ne zgusne. Ukuvani puding sklonimo sa šporeta i ostavimo da se ohladi.

U ciniju stavimo omekšali maslac na sobnoj temperaturi, prah šećer i mutimo mukserom dok se smesa lepo ne sjedini. Ostavimo sa strane.

Prohlaeni puding umutimo mukserom i dodamo umuceni maslac sa prah šećerom. Sjedinimo mase da se dobije kremasti fil.

Na kraju dodamo mrvljeni Oreo keks i lagano špatulom sjedinimo.

Fil sipamo u pleh preko korice, površinu poravnamo špatulom. Ostavimo da se kolac dobro ohladi.

Secemo na kocke i ukrasimo šlagom i mlevenim Oreo keksom.

## **Savet**