

Ledeni brijeg



Potrebni sastojci:

- 300 g Plazma keksa (mogu i piškote)
- 400 ml punomasnog mlijeka
- 300 ml slatkog vrhnja (mliječno)
- 1 kom burbon vanilin šećera
- 2 kom (80g) Pudinga vanilija
- 3 kašike gustina
- 3 kom žumanjaka
- 7 kašika šećera
- 200 g maslaca/margarina
- 1 banana (srednje veličine i ne prezrela!)
- oko 2dl mlijeka za natapanje keksa + 1 kašika arome vanilije i 1 kesica vanilije
- 200 ml šlaga za ukrašavanje

Izrada:

Krem:

Pomiješati mlijeko i slatko vrhnje, odvojiti 1 dl, a ostalo staviti na šporet i zagrijavati; dodati i burbon vanilin šećer. Prosijati puding i gustin, dodati 3 žumanjka i 7 kašika šećera, u to dodati 1 dl mješavine mlijeka i vrhnja, umiješati da nema grudvica i skuhati u zagrijanom mlijeku i vrhnju gustu kremu. Prekriti površinu kreme prozirnom folijom i ostaviti da se hladi. Kad je krema ohlađena, umutiti maslac sa sitno isjeckanom bananom koju prelijete sa malo limunovog soka da ne tamni. U tako umućen maslac dodavati ohlađenu kremu i mutiti najvećom brzinom i malo duže da se sve sjedini.

Plazmu ili piškote natapati u mlakom mlijeku sa vanilijom i redati prvo 4x4 keksa pa krema, onda 3x4 + krema, 2x4 keksa + krema i 1x4 + krema i sve fino obraditi kremom.

Ukrasiti po želji sa 200 ml umućenog šlaga ili šlag kremom.

Posluživanje:

Ostaviti nekoliko sati ili najbolje preko noći u frižideru da keks malo omekša da se može fino rezati.

*Napomena: Fil možete raditi i samo s mlijekom, dakle 7 dl mlijeka umjesto mješavine sa vrhnjem

Prijatno! :)