

# Ledeni brijeg sa malinama i bijelom čokoladom



## Priprema:

Puding i šećere pomiješati sa 1 dl hladnog mlijeka, a ostatak zagrijati. U vrućem mlijeku skuhati gušći puding uz stalno miješanje.

Površinu pudinga prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje.

U ohlađen puding umiksati maslac sobne temperature, a zatim i bijelu čokoladu otopljenu na pari.

Formirati prvi red brijega od 4x4 plazme natopljene u mlijeku (voditi računa da se keks ne natopi previše), zatim premazati dijelom fila pa po cijeloj površini fila utisnuti i polovine malina. Sljedeći je sloj natopljenog keksa od 3x4 plazme, zatim fil i maline, pa sve ponoviti još sa 2x4, na kraju i 1x4 plazme i fil (bez malina).

Kolač ukasiti umućenim (po ukusu zaslađenim) slatkim vrhnjem i rashladiti minimalno 6h.

## Potrebni sastojci:

-300 g Plazma keksa u komadima + 200 ml mlijeka za natapanje keksa,

### Fil:

-800 ml punomasnog mlijeka,

-3 kesice pudinga ukus slatko vrhnje ili vanilija,

-150 g šećera,

-2 kesice vanilin šećera (količinu šećera prilagodite vašem ukusu),

-120 g maslaca,

-150 g bijele čokolade za kuhanje i jelo Kandit;

-oko 200 g malina,

-200 ml slatkog vrhnja (za ukrašavanje)

Prijatno!