Sastojci:

petit keksi

1 l mlijeka

10 dag šećera

10 dag gustina ili gusnela (škrobnog brašna)

125 g maslaca (pola maslaca)

1/2 l hole ili halta slatkog vrhnja za kuhanje

200 g čokolade za kuhanje

Postupak:

Na dno tepsije posložiti petit kekse jedan do drugog. Poškropiti ih s malo hladne vode.

Od litre mlijeka odvojiti 2 dcl i pomiješati sa škrobnim brašnom, a ostatak mlijeka staviti na vatru i dodati u njega šećer. U kipuće zašećereno mlijeko ukuhati smjesu škrobnog brašna i ostatka hladnog mlijeka.

 Postupak je isti kao za kuhanje pudinga, samo što umjesto praška za puding u mlijeko ukuhavamo gustin-škrobno brašno i tako zgusnemo smjesu-kremu. Kad se krema ohladi, dodamo pola maslaca i miksamo električnom miješalicom. Ne smiju biti grudice u kremi.

Kremu ravnomjerno razmažemo žlicom po keksima u tepsiji.

Na vatru stavimo slatko vrhnje i otopimo čokoladu uz stalno miješanje kuhačom. . Važno je da ne zavrije. Kad se čokolada otopi, preliti preko kreme i staviti u hladnjak.

Rezati na male komade.