**SANTA BARBARA**

**BISKVIT:**

 4 bjelanjka - snijeg

 4 žlice šećera

 4 žlice brašna

 4 žumanjka

 1 pecilni prašak

**KREMA:**

 3 pudinga od vanilije

 1 l mlijeka

 1 margarin (25 dag)

 20 dag šećera u prahu

U ohlađeni puding dodaj izrađeni margarin i šećer u prahu.

**OSTALI SASTOJCI:**

 2 dcl kuhane crne kave

 1 dcl ruma

 20 dag Petit Beurre keksa

 1/2 l Hole

 5 dag čokolade

Kava i rum se pomiješaju za namakanje keksa i biskvita.

Biskvit se namaže s polovicom kreme, stave se namoćeni keksi pa preostala krema.

Na kraju ide tučeni Hole i naribana čokolada ili čokoladne mrvice.