**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.