**Hitre kremne rezine**

Čas priprave: 30 minut

Zahtevnost: lahka

[](https://www.kulinarika.net/slikerecepti/17578/1.jpg)

**Sestavine**

1 l mleka

2 jajci

2 vanilijeva sladkorja

2 vanilijeva pudinga

4 žlice sladkorja

3 žlice ostre moke

200 g Albert keksov

mleko za namakanje Albert keksov

500 g sladke smetane za stepanje

mrvice ali kakav za posip (po želji)

**Postopek**

V hladno mleko dobro zmešamo puding, vanili sladkor, jajci, moko in sladkor. Nato pristavimo na štedilnik in ob kuhanju ves čas mešamo. Kuha se tako dolgo, da je masa gosta – to traja okoli deset minut. Nato ohladimo.

Pripravimo pekač velikosti 20x36 cm. Na pekač zložimo Albert kekse, tako da prekrijemo dno pekača ter jih namočimo z mlekom. Ko je masa povsem ohlajena, jo namažemo po namočenih piškotih. Dobro stepemo sladko smetano in jo namažemo po vrhu.

Pecivo lahko okrasimo s kakavom ali pisanimi mrvicami. Nato ga za nekaj časa postavimo v hladilnik, da se dobro ohladi.