**1. melléklet Földkupac recept**

**Hozzávalók (1 csoportnak/4−5 fő):**

* 1 zacskó csokis keksz
* 10 dkg porcukor
* 2 doboz krémsajt
* 2 tasak főzés nélküli csokipuding (vanília, karamell, csokoládé)
* tej (a puding által előírt mennyiség)
* giliszta alakú gumicukor
* 340 gramm cukrozott tejszín
* zöldre színezett kókuszreszelék
* 2 keverőtál, 1 üveg/műanyag tál, habverő/kézi mixer

**Elkészítés módja:**

1. Törjetek össze csokis kekszeket apró darabokra, morzsákra!

2. Egy tálban keverjétek össze a porcukrot és a krémsajtot!

3. Egy másik tálban készítsétek el a pudingot a tejből és a pudingporból! Ha elkészült, adjátok hozzá a krémsajtos keveréket! A pudingot készíthetjük két különböző ízben is, így a rétegek többszínűek lesznek.

4. A cukrozott tejszínt verjétek fel keményre, majd keverjétek a pudingos masszához!

5. Következik a rétegezés. Vegyetek elő egy üveg- vagy műanyag tálat, tegyetek az aljára egy réteg kekszmorzsát! Ezután következhet egy réteg puding, majd ismét kekszmorzsa. A rétegezést addig folytassátok, amíg a hozzávalók elfogynak! Fontos, hogy a tetejére kekszmorzsa kerüljön.

5. Ha szeretnétek, szórjátok meg a tetejét zöld kókuszreszelékkel, ez helyettesíti a füvet. Helyezzetek néhány gumicukorból készült gilisztát a tetejére! Kész a finomság.

6. Végül tegyétek 1-2 órára hűtőbe!

**Jó étvágyat!**