

Domaci eurokrem (3)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 50 g cokolade za mešanje
- 5 jaja
- 5 vanilin šecera
- 2 margarina
- 25 kašika brašna
- 1 l mleka
- 40 kašika šecera
- 100 g mlevenih lešnika

Priprema

Umutiti brašno sa pola litra mlakog mleka. Pola litra prokuvati sa 30 kašika šecera, kad to provri dodati brašno polako i kuvati na tihoj vatri dok se ne dobije gustina (pazite da vam ne zagori). Dodati margarin i vanilin šecer i onda se promeša, skinuti sa šporeta i dugo mešati da se dobije fina glatka smesa, mesa se varjačom oko 15 minuta. Posebno umutiti 5 belanaca sa 10 kašika šecera, tome se dodaju žumanca i ta masa se doda kremu i blago se meša da se izjednaci, kad se izjednaci u jednu polovinu staviti lešnike, a u drugu cokoladu, sipati malo jedno pa malo drugu smesu.

Savet

Može da stoji u frižderu jedno 10 dana.