Jednostavan desert



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 l**mlijeka
- **2**jaja
- **10 kašika**šecera
- **8 kašika**gustina
- **50 g**kokosovog brašna
- **1 kašicica**Nescafe kafe

Priprema

Umutiti bjelanca i 2 kašike šecera. Posebno umutiti žumanca i ostatak šecera, dodati gustin i polako sipati oko 200 ml mlijeka. Preostalo mlijeko staviti da prokuha. Zatim postepeno sipati smjesu sa žumancima i gustinom, miješajuci svo vrijeme. Gotovu kremu maknuti sa vatre.

U još toplu kremu dodati umucena bjelanca, pa lagano sjediniti.

Smjesu podijeliti na dva dijela: u jedan dio dodati kokosovo brašno, a u drugi kašicicu Nescafe kafe ili Cappucino (po ukusu). Sipati naizmjenicno u caše, pa ostaviti da se ohladi. Po želji, posuti kokosovim brašnom.

Savet

Poslužiti hladno!