Desert sa šljivama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 ml**mlijeka
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**pšenicnog griza
- **1**vanilin šecer
- **50 g**margarina
- **1**jaje

I još:

- **450 g**šljiva
- **4-5 kašika**džema od šljiva
- **po ukusu**šecera
- **malo**mljevenih oraha (za posipanje)

Priprema

Mlijeko prokuhati, pa sipati 8 kašika šecera i griz. Kuhati dok krema ne dobije gustinu, pa dodati i umuceno žumance. Maknuti sa vatre, pa u toplu kremu dodati margarin. Kad se margarin otopi, dodati i snijeg od bjelanca, umucen sa kašikom šecera. Sve sjediniti, pa sipati polovinu kreme u caše.

Šljive isjeci na parcad, pa pošeceriti po ukusu. Prodinstati šljive, pa dodati džem od šljiva. Fil sa šljivama sipati preko griz kreme.

Preko fila od šljiva sipati ostatak griz kreme.

Posuti mljevenim orasima, pa ostaviti da se desert ohladi.

Savet