

okoladni krem sa rumom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** cokoladnog mleka
- **50 g** gustina
- **40 g** šecera
- **75 g** cokolade
- **2 kaš**ikeruma

Priprema

Gustin razmutiti sa 100 ml cokoladnog mleka. U ostatak mleka dodati šecer, zagrejati, dodati razmucen gustin i kuvati uz stalno mešanje da se krem zgusne. Skloniti sa ringle, ubaciti cokoladu i mešati da se otopi. Na kraju dodati rum i promešati. Krem sipati u cinijice, ostaviti da se malo ohladi, ukrasiti i poslužiti. Prijatno!

Savet