

## **okoladni krem**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g cokolade za kuvanje
- 4 jajeta
- 60 g šecera
- strugana kora od 1 pomorandže
- 1 mala caša likera od pomorandže
- 1/2 butera
- 1 caša kisele pavlake

### **Priprema**

okoladu izlomite stavite u šerpu, prelijte sa 3 kašike vode, dodajte buter, žumanca, šecer, struganu koru od pomorandže, i na pari kuvajte dok se svi sastojci ne sjedine u masu, dodajte liker, pa masu još malo mešajte. Skinite je sa štednjaka i pustite da se malo prohladi. Zatim dodajte cvrsto ulupan sneg od belanaca, pa sve izmešajte, pa sipajte u caše. Pre služenja ukrasite krem slatkom ulupanom pavlakom.