

Havana (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mlijeka
- **200** goraha
- **30** g želatina
- **600** g šecera
- **200** g mljevenih oraha
- 2 kreme od vanilije
- 2 kreme od cokolade

Priprema

U 1 l mlijeka staviti 600 g šecera i staviti da prokuha. U 1 dl vode staviti 30 g želatina da nabubri. Kad mlijeko prokuha, staviti nabubreni želatin i ostaviti da kuha sve zajedno, dok se želatin ne otopi.

Mlijeko dobro ohladiti. Kad se ohladi smjesu raspoloviti na dva djela. U jednu polovicu staviti 2 kreme od cokolade i izmiksati, a u drugu polovicu staviti kreme od vanilije i izmiksati.

Posuti šerpu orasima i staviti sloj cokoladne smjese, pa posuti orasima, pa sloj vaniline smjese, pa opet posuti orasima. Tako sve raditi dok smjese ne nestane. Na kraju posuti mljevenim orasima. Šerpu pokriti folijom i staviti u frižider da se sve zgusne sat vremena.

Nakon sat vremena, preci nožem unutrašnjost šerpe i istresti u tacnu.

Savet

Ko želi može ukrasiti šlagom. Prijatno. :)