Ice choko kup



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kup:

- **6 dl**mleka
- **1 kašika**likera od pomorandže
- **2**žumanceta
- **100 gMenaž cokolade**
- **2**jajeta
- **4 kašike**šecera u prahu

Za dekoraciju:

- **75 g**slatke pavlake
- **50 gMenaž cokolade**

Priprema

Menaž cokoladu otopiti u mleku na umerenoj temperature.

Zatim, skinite s vatre, pa rucnom mutilicom u odvojenoj ciniji umutite jaja, žumanca i šecer u prahu. U ovu smesu, potom, dodajte prethodno istopljenu **Menaž cokoladu** sa mlekom i mutite dok se smesa ne sjedini.

Dodajte kašiku likera.

Smesu sipajte u šest vatrostalnih posudica, koje cete poreati u tepsiju, u koju treba sipati toplu vodu do sredine vatrostalnih posuda.

Pecite 40-60 minuta, a potom izvadite i ohladite.

Kada se kupovi ohlade u frižideru, svakom dodajte slatku pavlaku i izrendajte **Menaž cokoladu**.

Savet