Topla cokolada (3)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cokoladni mousse:

- **15**plazma keksa
- **0,7 l**mleka
- **50 g**pudinga od cokolade
- **200 g**šlag pene
- **200 g**crne **Menaž cokolade**
- **50 g**bele cokolade
- šarenih mrvica
- **3 kašika**šecera

Priprema

Staviti mleko da provri. Dodati u njega crnu cokoladu da se topi. Kad se otopi, umutiti puding, sa malo mleka i šecera, pa dodati u mleko. Posle nekoliko minuta skloniti sa vatre.

Pripremiti caše za dezert. Na dno caše staviti keks (ja sam stavila krupnije komadice, a možete staviti i mleveni keks), zatim u caše sipati otopljenu cokoladu sa mlekom i pudingom. Kada se malo ohladi cokolada, ona uhvati koricu. Umutiti šlag, sa obicnom ili kiselom vodom, i ukrasiti dezert. Preko narendati belu cokoladu i dodati šarene cokoladne mrvice. P.S. Možete ukrasiti na razne nacine. Umesto obicnog plazma keksa, možete staviti mleveni oreo keks, ili sitne komadice ovog keksa, možete cak dodati i voce...maline, višnje, jagode, kupine.

Savet

Prijatno :)