Desert sa poslasticarskim kremom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Poslasticarski krem:

- **1/2 l**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **150 g**šecera
- **4**žumanceta
- **50 g**gustina

Ostalo:

- **po želji**zamrznuto bobicasto voce
- **9**piškota

Priprema

Poslasticarski krem: Žumanca umutiti penasto sa šecerom, dodati gustin i malo mleka od ukupne kolicine i sve to dobro umutiti. Ostatak mleka staviti sa vanil šecerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne.

U caše poreati uspravno po tri piškote.

Zatim po želji staviti iseckano zamrznuto voce.

Pa caše napuniti poslasticarskim kremom i odozgo staviti malo seckanog zamrznutog voca.

Rashladiti pa uživati u desertu :)

Savet