Domaci puding od cokolade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **200 ml**mleka
- **4 kašike**gustina
- **2 kašicice**ekstrakta vanile
- **100 g**crne cokolade
- **5 kašika**šecera

Priprema

Od jednog jajeta odvojimo žumance i belance. žumance pomešamo u malo mleka sa gustinom.

U šerpu nalijemo mleko i šecer i stavimo da provri. Kada provri sipamo smesu i mešamo dok se ne zgusne.

Sipamo i ekstrakt vanile. Umutimo belance i drugo jaje. Na pari stavimo cokoladu i umucena jaja i mešamo dok se cokolada ne otopi i neskuva. Sipamo cokoladni deo u prvi.

Ako ima grudvica umutimo mikserom. Stavimo da se ohladi i uživamo u pudingu.

Savet