

oko desert



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

I sloj:

- **100 g** plazma keksa
- **2** snikers cokoladice (od po 50 g)
- **malomleka**

II sloj:

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

Priprema

Plazmu izlomiti, a cokoladice iseckati sitno, sjediniti u vangli i preliti sa malo zagrejanog mleka (mleko po malo dodavati kako ne bi bila smesa previše retka) i dobro izmšati da se smesa sjedini.

U desertne caše sipati po 1-2 kašike pripremljene smese.

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

Skoliti sa vatre i u vruće dodati iseckan euroblok.

Mešati dok se euroblok ne otopi.

Vruće sipati u desertne čaše preko I sloja.

Po želji ukasiti sa rendanom čokoladom, seckanom čokoladom, čokoladnim štapićima, bombonicama,...

Savet