

Kremasti cokoladni kadaif



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **200 g**pecenog kadaifa
- **100 g**uvog groža

Šerbet:

- **350 ml**vode
- **300 g**šecera
- **1/2**limuna

okoladni krem:

- **500 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **1** vanilin šefer
- **100 g**cokolade
- **2** kašikebrašna
- **1** kašika gustina

I još:

- **150 ml** slatke pavlake
- malo jestivih staklenih bombonica
- **50 g** cokolade

Priprema

Prvo skuvati šerbet. Sipati u šerpicu vodu i šecer, dodati limun isecen na kolutove i kuvati od momenta vrenja još 5 minuta. Pecen kadaif posuti suvim grožem, pa zaliti vrucim šerbetom. Odvojiti od pola litre mleka 1 dl, pa razmutiti brašno i gustin, da nemaju grudvica. Ostatak mleka, kom smo dodali šecere, stavimo da provri. Ubacimo cokoladu izlomljenu na parcad, pa kad provr, zakuvamo smesu od brašna i gustina, kao za puding. Sklonimo sa šporeta, malo prohladimo, pa sipamo preko kadaifa. Ohladimo kremu u potpunosti, a onda ulupamo slatkou pavlaku u cvrst šlag i premažemo preko. 50 g cokolade otopimo i kašicicom nanesemo po pavlaci, a onda cešljem za šlag izvucemo šare. Ukrasimo jestivim staklenim perlicama.

Savet