

Švarcvald desert



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

okoladni fil:

- **700 ml** mleka
- **4** žumanca
- **130 g** prah šecera
- **1 kašik** gustina
- **200 g** čokolade

Ostalo:

- **1 manje pakovanje (105 g)** piškota
- **1 šolja** očišćenih višanja
- **po potrebi** sok od višanja za umakanje piškota
- **1 kesica** šlaga
- **2 štangle** mlečne čokolade

Priprema

okoladni fil: Žumanca umutiti sa prah šećerom, dodati gustin i 100 ml mleka pa sve dobro umutiti. Ostatak mleka (600 ml) stavi da provri pa zatim u provrelo dodati umućenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Na kraju dodati čokoladu za kuvanje i mešati da se čokolada otopi.

Reanje: Na dno desertne čaše poreati piškote prethodno umocene u sok, zatim staviti višnje.

Sipati 2-3 kašike cokoladnog fila, opet piškote prethodno umocene u sok, višnje, šlag umucen prema uputstvu sa kesice, na šlag posuti seckanu mlecnu cokoladu i višnje.

Završiti sa 2-3 kašike cokoladnog fila.

Po želji ukrasiti sa šlagom.

Savet