

## **Krem biskvit**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4,5 dl mleka
- 1 kašicica kafe
- 80 g cokolade
- 250 ml slatke pavlake
- 10 g želatin
- 100 g šecera
- pakovanje piškota

#### **Preliv:**

- 200 g cokolade

### **Priprema**

Skuvati mleko sa šecerom i cokoladom i u tu masu dodati želatin pripremljen prema uputstvu.

Slatku pavlaku cvrsto umutiti i dodati u ohlaen krem.

Piškote natopiti u mleko pomešano sa kašicicom kafe. U pleh reati piškote zatim fil i odozgo preleliti sa 200 g rastopljene cokolade.

Kolac ohladiti i služiti.

Prijatno.