

Eurokrem (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** mleka
- **200 g** šecera
- **2** vanil-šecera
- **200 g** mleka u prahu
- **100 g** čokolade
- **200 g** margarina

Priprema

U šerpu usuti mleko, dodati šecer, i margarin te staviti na vatru. Kad prokljuca kuvati pet minuta, potom skloniti sa šporeta, umešati vanil-šecer i mleko u prahu te umutiti mikserom. Vrucu smesu podeliti na dva dela: u jedan dodati izlomljenu čokoladu za kuvanje i mešati dok se ne otopi a drugi deo ostaviti kakav jeste. Obe smese uliti u odgovarajuću posudu. Ostaviti da se ohladi i lepo stegne.

Savet

Eto nama nagradnog *Menaž* konkursa, drage kulinarke hajde da spremamo poslastice razne jer - Menaž i svaki put uspe.