

okoladni krem sa lešnicima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** cokolade
- **50 g** mlevenih, prženih lešnika
- **500 ml** mleka
- **2 kašike** gustina
- **100 g** šecera
- **2 kašike** rum

Priprema

Gustin pomešajte sa malo mleka, a ostalo mleko stavite na šporet. Sipajte šecer i mešajte. Kada provri ukuvajte gustin.

Dodajte cokoladu da se istopi.

Sipajte rum i lešnike, pa sklonite sa vatre.

Pokvasite čaše za posluž enje, pa sipajte krem i ostavite da se ohladi. Dekor i šite po želji.

Savet