

# **Milicina Rokoko Krempita**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g**keksa
- **1 l**mleka
- **3**žumanca
- **150 g**šecera
- **1**kašikavanilin šecera
- **5**kašikabrašna
- **3**kašikegustina
- **500 mlslatke** pavlake
- **50 g** cokolade

## **Priprema**

Pripremimo sastojke. Ja sam umesto keksa koristila piškote.

Umešamo brašno, gustin i 1 šolju mleka. U posebnoj ciniji umutimo žumanca, 75 g šecera u vazdušastu masu. Dodamo 3 Kašike mleka, vanilin šecer i dobro promešamo. Ostatak mleka skuvamo pa dodamo mešavinu žumanca. Dobro promešamo. Sada umešamo gustin, i brašno. Mešamo dok se masa ne zgusne. Na dno pleha reamo piškote. Umutimo pavlaku. Na piškote sipamo malo prohlaen puding, pa premažemo cvrsto umucenu pavlaku. Pospemo rendanom cokoladom i ostavimo u fružider nekoliko sati.

Ovako.

## **Savet**

Milica objavljuje svoje recepte na Ju Tjub kanalu i recepti su veoma lepo prikazani u brzom stilu. Veinom njeni mama Mira pomaže i ima tu svakojakih djakonija.