

Saray Muhallebi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 lmlijeka
- 1žumance
- 1 šolja (od 200 ml)šecera
- 100 mlvode
- 100 gputera ili margarina
- 1vanilin šećer
- 5 kašikabrašna

Priprema

U šerpu sipati mlijeko. Umutiti žumance, šećer i vodu. Dodati u mlijeko; miješati da se šećer otopi. Zagrijati. Posebno otopiti puter. Dodati brašno, pa pržiti (neprestano miješajući) oko 4 minute. Zatim, uz neprestano miješanje, sipati mlijeko. Kuhati, da se krema zgusne. Dodati i vanilin šećer. Manji pleh isprati hladnom vodom, pa sipati kremu. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi; posuti sjeckanim orašastim plodovima, pa dobro ohladiti u frižideru.

Rezati na parcad i poslužiti.

Savet