okoladni krem u caši



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 ml**mleka
- **3**jajeta
- **50 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1 kesica**belog šlaga
- Za dekoraciju:
- **1 kesica**belog šlaga
- **po potrebi**cokolada za kuvanje

Priprema

U šerpu uliti mleko i staviti na paru da provri. Posebno umutiti jaja sa šecerom i sipati u vrijuce mleko. Potom dodati cokoladu i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti šerpu sa pare i ostaviti da se ohladi.

Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i dodati ga u ohlaenu smesu...

...pa sve lagano mutiti mikserom (na najmanjoj brzini).

Sipati u caše...

...dekorisati umucenim šlagom, posuti rendanom cokoladom. Dobro rashladiti te poslužiti.

Savet