

Diplomat krem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7** dlšlaga
- **2** dlmleka
- **100** gšecera
- **40** gželatina
- **70** gcokolade
- **malocrvene** boje

Priprema

Umutiti šlag i ostaviti u frizider.

Skuvati mleko i šećer, odvojiti malu količinu mleka i ohladiti, ohlaenim mlekom razmutiti jaja, omekšati želatin i pomešati sa jajima.

To sjediniti sa preostalim mlekom, staviti na ringlu i neprekidno mešati dok ne izbací 1 kljuc (ne da vri) skloniti i mešati masu dok se ne ohladi.

Zatim odvojiti malu količinu šlaga za dekoraciju, a ostalo sjediniti sa prethodnom masom (dovoljno je 1 dl - 2 dl šlaga).

Krem podeliti na tri dela, forme ili cinijsice podmazati uljem prvi deo ne bojiti sipati u 1/3 forme.

Drugi deo pomešati sa otopljenom cokoladom i uliti preko prvog dela u 2/3 forme ali prethodno ostaviti par minuta da se stegne.

I na kraju treci deo pomešati sa crvenom bojom i uliti preko cokoladne.

Ostaviti da se stegne u frižideru i dekorisati šlagom ili po želji.

Savet

Ja sam koristila zelenu umesto crvene ali original recept je sa crvenom, krem se može koristiti kao fil za torte i kolae. 1 klju znai da ne prokljua samo da izbaci 1 klju ako prokljua nee biti dobro zato kuvati na srednjoj vatri. Šlag meriti mericom za vodu a NE vagom jer je vazdušast i nema težinu, ako imate pitanja ostaviti u komentar. Prijatno...