

Jednostavan desert



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 l** mlijeka
- **2** jaja
- **10 kašika** šećera
- **8 kašika** gustina
- **50 g** kokosovog brašna
- **1 kašičica** Nescafe kafe

Priprema

Umutiti bjelanca i 2 kašike šećera. Posebno umutiti žumanca i ostatak šećera, dodati gustin i polako sipati oko 200 ml mlijeka. Preostalo mlijeko staviti da prokuha. Zatim postepeno sipati smjesu sa žumancima i gustinom, miješajući svo vrijeme. Gotovu kremu maknuti sa vatre.

U još toplu kremu dodati umucena bjelanca, pa lagano sjediniti.

Smjesu podijeliti na dva dijela: u jedan dio dodati kokosovo brašno, a u drugi kašičicu Nescafe kafe ili Cappuccino (po ukusu). Sipati naizmjenicno u čaše, pa ostaviti da se ohladi. Po želji, posuti kokosovim brašnom.

Savet

Poslužiti hladno!