

Desert sa šljivama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **900 ml** mlijeka
- **9 kašika** šećera
- **9 kašika** pšeničnog griza
- **1** vanilin šećer
- **50 g** margarina
- **1** jaje

I još:

- **450 g** šljiva
- **4-5 kašika** džema od šljiva
- **po ukusu** šećera
- **malom** ljevenih oraha (za posipanje)

Priprema

Mlijeko prokuhati, pa sipati 8 kašika šećera i griz. Kuhati dok krema ne dobije gustinu, pa dodati i umuceno žumance. Maknuti sa vatre, pa u toplu kremu dodati margarin. Kad se margarin otopi, dodati i snijeg od bjelanca, umucen sa kašikom šećera. Sve sjediniti, pa sipati polovinu kreme u čaše.

Šljive isjeci na parcad, pa pošeceriti po ukusu. Prodinstati šljive, pa dodati džem od šljiva. Fil sa šljivama sipati preko griz kreme.

Preko fila od šljiva sipati ostatak griz kreme.

Posuti mljevenim orasima, pa ostaviti da se desert ohladi.

Savet