

Domaci eurokrem



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: 35 min

Sastojci

Potrebno je:

- 150 ml vode
- 300 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 200 g margarina
- 200 g mleka u prahu
- 100 g crne čokolade

Priprema

U šerpu sipati vodu, šecer i vanilin šecer, pa staviti na srednju vatru da se šecer lepo otopi. im prokljuca, skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

U prohladenu smesu umešati margarin i mleko u prahu. Sve lepo sjediniti, pa podeliti na dva dela.

U jedan deo dodati otopljenu čokoladu, a drugi ostaje beo.

U teglu kašikom dodavati tamnu, pa belu smesu ili u isto vreme sipati obe smese. Zatvoriti teglu i odložiti u frižider da se lepo ohladi.

Savet