

Ice choko kup



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za kup:

- **6 dlmleka**
- **1 kašikalikera** od pomorandže
- **2žumanceta**
- **100 gMenaž cokolade**
- **2jajeta**
- **4 kašikešecera** u prahu

Za dekoraciju:

- **75 g**slatke pavlake
- **50 gMenaž cokolade**

Priprema

Menaž cokoladu otopiti u mleku na umerenoj temperature.

Zatim, skinite s vatre, pa rucnom mutilicom u odvojenoj ciniji umutite jaja, žumanca i šecer u prahu. U ovu smesu, potom, dodajte prethodno istopljenu **Menaž cokoladu** sa mlekom i mutite dok se smesa ne sjedini.

Dodajte kašiku likera.

Smesu sipajte u šest vatrostalnih posudica, koje ćete poreati u tepsiju, u koju treba sipati toplu vodu do sredine vatrostalnih posuda.

Pecite 40-60 minuta, a potom izvadite i ohladite.

Kada se kupovi ohlade u frižideru, svakom dodajte slatku pavlaku i izrendajte **Menaž cokoladu**.

Savet