

Topla cokolada (3)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cokoladni mousse:

- 15plazma keksa
- 0,7 l mleka
- 50 g pudinga od cokolade
- 200 g šlag pene
- 200 g crne **Menaž cokolade**
- 50 g bele cokolade
- šarenih mrvica
- 3 kašika šećera

Priprema

Staviti mleko da provri. Dodati u njega crnu cokoladu da se topi. Kad se otopi, umutiti puding, sa malo mleka i šećera, pa dodati u mleko. Posle nekoliko minuta skloniti sa vatre.

Pripremiti čaše za dezert. Na dno čaše staviti keks (ja sam stavila krupnije komadice, a možete staviti i mleveni keks), zatim u čaše sipati otopljenu cokoladu sa mlekom i pudingom. Kada se malo ohladi cokolada, ona uhvati koricu. Umutiti šlag, sa običnom ili kiselim vodom, i ukasiti dezert. Preko narendati belu cokoladu i dodati šarene cokoladne mrvice. P.S. Možete ukasiti na razne načine. Umesto običnog plazma keksa, možete staviti mleveni oreo keks, ili sitne komadice ovog keksa, možete čak dodati i voće...maline, višnje, jagode, kupine.

Savet

Prijatno :)