

Desert sa poslasticarskim kremom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Poslasticarski krem:

- 1/2 l mleka
- 1 kesica vanilin šecera
- 150 g šecera
- 4 žumančeta
- 50 g gustina

Ostalo:

- po želji zamrznuto bobicasto voće
- 9 piškota

Priprema

Poslasticarski krem: Žumanca umutiti penasto sa šecerom, dodati gustin i malo mleka od ukupne količine i sve to dobro umutiti. Ostatak mleka staviti sa vanil šecerom da provri. U provrelo dodati umućenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne.

U čaše poreati uspravno po tri piškote.

Zatim po želji staviti iseckano zamrznuto voće.

Pa čaše napuniti poslasticarskim kremom i odozgo staviti malo seckanog zamrznutog voća.

Rashladiti pa uživati u desertu :)

Savet