

Domaci puding od cokolade



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 jajeta**
- **200 ml mleka**
- **4 kašike gustina**
- **2 kašice ekstrakta vanile**
- **100 g crne cokolade**
- **5 kašika šecera**

Priprema

Od jednog jajeta odvojimo žumance i belance. Žumance pomešamo u malo mleka sa gustinom.

U šerpu nalijemo mleko i šećer i stavimo da provri. Kada provri sipamo smesu i mešamo dok se ne zgusne.

Sipamo i ekstrakt vanile. Umutimo belance i drugo jaje. Na pari stavimo cokoladu i umucena jaja i mešamo dok se cokolada ne otopi i neskuva. Sipamo cokoladni deo u prvi.

Ako ima grudvica umutimo mikserom. Stavimo da se ohladi i uživamo u pudingu.

Savet