

oko desert



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

I sloj:

- **100** gplazma keksa
- **2** snikers cokoladice (od po 50 g)
- **malomleka**

II sloj:

- **1/2** l mleka
- **1** kesicavanilin šecera
- **150** g šecera
- **4** žumanceta
- **50** ggustina
- **50** geuroblok cokolade

Priprema

Plazmu izlomiti, a cokoladice iseckati sitno, sjediniti u vangli i preliti sa malo zagrejanog mleka (mleko po malo dodavati kako ne bi bila smesa previše retka) i dobro izmšati da se smesa sjedini.

U desertne caše sipati po 1-2 kašike pripremljene smese.

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

Skoliti sa vatre i u vruće dodati iseckan euroblok.

Mešati dok se euroblok ne otopi.

Vruće sipati u desertne caše preko I sloja.

Po želji ukrasiti sa rendanom cokoladom, seckanom cokoladom, cokoladnim štapicima, bombonicama,...

Savet