

Kremasti cokoladni kadaif



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pecenog kadaifa
- **100 g** suvog groža

Šerbet:

- **350 ml** vode
- **300 g** šecera
- **1/2** limuna

okoladni krem:

- **500 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **100 g** čokolade
- **2 kašike** brašna
- **1 kašik** gustina

I još:

- **150 ml**slatke pavlake
- **malo**jestivih staklenih bombonica
- **50 g**cokolade

Priprema

Prvo skuvati šerbet. Sipati u šerpicu vodu i šećer, dodati limun isecen na kolutove i kuvati od momenta vrenja još 5 minuta. Pecen kadaif posuti suvim grožem, pa zaliti vrućim šerbetom. Odvojiti od pola litre mleka 1 dl, pa razmutiti brašno i gustin, da nemaju grudvica. Ostatak mleka, kom smo dodali šecere, stavimo da provri. Ubacimo cokoladu izlomljenu na parcad, pa kad provri, zakuvamo smesu od brašna i gustina, kao za puding. Sklonimo sa šporeta, malo prohladimo, pa sipamo preko kadaifa. Ohladimo kremu u potpunosti, a onda ulupamo slatku pavlaku u čvrst šlag i premažemo preko. 50 g cokolade otopimo i kašicom nanesimo po pavlaci, a onda češljem za šlag izvucemo šare. Ukrasimo jestivim staklenim perlicama.

Savet