

Švarcvald desert



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

okoladni fil:

- **700 ml mleka**
- **4 žumanca**
- **130 g prah šecera**
- **1 kašika gustina**
- **200 g cokolade**

Ostalo:

- **1 manje pakovanje (105 g) piškota**
- **1 šoljaociščenih višanja**
- **po potrebisok od višanja za umakanje piškota**
- **1 kesica šлага**
- **2 štanglelecne cokolade**

Priprema

okoladni fil: Žumanca umutiti sa prah šecerom, dodati gustin i 100 ml mleka pa sve dobro umutiti. Ostatak mleka (600 ml) stavi da provri pa zatim u provrelo dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Na kraju dodati cokoladu za kuvanje i mešati da se cokolada otopi.

Reanje: Na dno desertne caše poreati piškote prethodno umocene u sok, zatim staviti višnje.

Sipati 2-3 kašike cokoladnog fila, opet piškote prethodno umocene u sok, višnje, šlag umucen prema uputstvu sa kesice, na šlag posuti seckanu mlecnu cokoladu i višnje.

Završiti sa 2-3 kašike cokoladnog fila.

Po želji ukrasiti sa šlagom.

Savet