

Lagani desert



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **250 ml** slatke pavlake
- **8 kašika** šećera
- **1 kašicica** kakao praha
- **20 komada** piškota
- **125 ml** mleka
- **3 kašike** ruma

Priprema

Priprema: Umutiti jaja sa šećerom i kakao prahom da bude penasto, pa skuvati na pari. Fil ohladiti. Umutiti slatku pavlaku. Zatim sjediniti sa skuvanim filom. Mleko kafu i rum pomešati pa u to umakati piškote. Na dno cinije staviti prvo dve piškote staviti dve kašike fila, pa opet piškote, opet dve kašike fila. Tako uraditi sa preostalim filom i piškotama. Gotov desert ukrasiti po želji. Ohladiti. Prijatno.

Savet