

## *Kremasti coko - biskvit desert*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 5jaja
- 60 gšecera
- 10 kašikavode
- 100 gbrašna
- 40 gkakaoa
- 1 prstohvatsoli
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 100 gseckanih oraha

#### **Krem:**

- 4 dlmleka
- 120 gšecera
- 2 kesicevanil šecera
- 6 kašikabrašna
- 150 gmargarina

## Dekoracija:

- **100 g** cokolade za kuvanje

## Priprema

Biskvit: Žumanca umutiti sa šećerom i vodom, zatim dodati brašno, kakao, so i prašak za pecivo pa sve dobro izmešati varjačom. Belanca umutiti u cvrst sneg pa dodati predhodnoj smesi, sjediniti varjačom i na kraju umepati i seckane orahe. Smesu uliti u obložen pleh i peći u zagrejanj rerni 15-20 minuta na 175 stepeni. Koru ostaviti da se ohladi.

Krem: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti brašno, ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri pa u provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Biskvit iseci na kockice, poreati na dno desertne čaše.

Preko biskvita naneti 2 kašike krema.

okoladu otopiti na pari preliti po kremu i po zidovima čaše pa ostaviti da se cokolada stegne.

Staviti još jedan red isecenog biskvita.

Na kraju pomocu šprica kremom do vrha napuniti čašu. Prošarati sa otopljenom cokoladom.

## Savet