

Kremasti coko - biskvit desert



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Biskvit:

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

Krem:

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

Dekoracija:

- **100 g** cokolade za kuvanje

Preparacija

Biskvit: Žumanca umutiti sa šecerom i vodom, zatim dodati brašno, kakao, so i prašak za pecivo pa sve dobro izmešati varjacom. Belanca umutiti u cvrst sneg pa dodati predhodnoj smesi, sjediniti varjacom i na kraju umepati i seckane orahe. Smesu uliti u obložen pleh i peci u zagrejanoj 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 šecerom i vanil šecerom 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 caše.

Preko biskvita naneti 2 kašike krema.

okoladu otopiti na pari prelići po kremu i po zidovima caše pa ostaviti da se cokolada stegne.

Staviti još jedan red isecenog biskvita.

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

Savet