

Krem biskvit



Sastojci

Potrebno je:

- 4,5 dl mleka
- 1 kašicica kafe
- 80 g čokolade
- 250 ml slatke pavlake
- 10 g želatina
- 100 g šećera
- pakovanje piškota

Preliv:

- 200 g čokolade

Priprema

Skuvati mleko sa šećerom i čokoladom i u tu masu dodati želatin pripremljen prema uputstvu.

Slatku pavlaku čvrsto umutiti i dodati u ohlaen krem.

Piškote natopiti u mleko pomešano sa kašicom kafe. U pleh reati piškote zatim fil i odozgo preleliti sa 200 g rastopljene čokolade.

Kolac ohladiti i služiti.

Prijatno.