

## **Eurokrem (2)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 ml mleka**
- **200 g šećera**
- **2 vanil-šećera**
- **200 g mleka u prahu**
- **100 g cokolade**
- **200 g margarina**

### **Priprema**

U šerpu usuti mleko, dodati šećer, i margarin te staviti na vatru. Kad prokljuca kuvati pet minuta, potom skloniti sa šporeta, umešati vanil-šećer i mleko u prahu te umutiti mikserom. Vrucu smesu podeliti na dva dela: u jedan dodati izlomljenu cokoladu za kuvanje i mešati dok se ne otopi a drugi deo ostaviti kakav jeste. Obe smese uliti u odgovarajući posudu. Ostaviti da se ohladi i lepo stegne.

### **Savet**

Eto nama nagradnog \*Menaž\* konkursa, drage kulinarke hajde da spremamo poslastice razne jer - Menaž i svaki put uspe.