

Menaž desert



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** petit keksa
- **1,5 kašika** Nesquik-a
- **50 g** cokolade
- **50 g** bele cokolade

Fil:

- **300 ml** mleka
- **3** žumanca
- **2 kašike** šecera
- **3 ravne** kašike brašna
- **4 kašike** umucenog šlaga
- **3 štangle** cokolade
- **2 štangle** bele cokolade

Priprema

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom i brašnom, dodati malo mleka i sve sjediniti, ostatak mleka staviti da provri pa u provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi pa mu dodati 4 kašike umucenog šlaga. Podeliti fil na dva dela pa u jedan dodati 1 štanglu otopljene cokolade i 2 štangle iseckane cokolade, a u drugi deo dodati 2 štangle iseckane bele cokolade. Keks samleti pa podeliti na dva dela i

u jedan deo dodati Nesquik. Posebno otopiti 50 g bele cokolade sa 1 kašikom ulja i 50 g cokolade isto sa 1 kašikom ulja. U desertne caše sipati po 2-3 kašike mlevenog keksa (bez nesquika), zatim preliteri sa malo otopljene crne cokolade pa sipati fil sa seckanom belom cokoladom, posuti sa keksom koji je pomešan sa Nesquikom, preliteri sa malo otopljene bele cokolade, sipati fil sa seckanom cokoladom, odozgo posuti keksom koji je pomešan sa Nesquikom.

Desert ukrasiti rendanom ili seckanom cokoladom.

Menaž desert.

Savet