

## ***Krema od cokolade***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** mleka
- **70 g** kakao praha
- **200 g** šećera u prahu
- **100 g** cokolade
- **40 g** jestivog skroba (gustina)
- **30 g** maslaca
- **1 kašičica** cimeta

### **Priprema**

U šerpu staviti, kakao, šećer, gustin, cimet, prelići sa mlekom i sve dobro izmešati, da ne bude grudvica. Kuvati na niskoj temperaturi oko 10 minuta. Sklonite sa vatre i odmah dodajte maslac i izlomljenu cokoladu. Mešajte dok se cokolada ne istopi. Promešajte još jednom mikserom da dobijete finu kremu, sipajte u teglu i ostavite da se ohladi. U frižideru može da stoji 6-7 dana, ali to kod mene nikad nije bio slučaj jer se veoma brzo pojede. :)

### **Savet**