

Posni domaci eurokrem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** vode
- **350 g** šecera
- **200 g** biljnog mleka u prahu
- **250 g** posnog margarina

Za beli deo:

- **150 g** bele posne cokolade
- **50 g** mlevenog lešnika

Za crni deo:

- **150 g** crne posne cokolade
- **50 g** mlevenog badema

Priprema

U šerpu sipati vodu i šecer. Kada prokljuca mešati par minuta, pa skloniti sa ringle. Dodavati mleko u prahu i mešati non-stop dok se ne sjedine sastojci. Dodati margarin i polako mešati dok se ne razbije i ne sjedini.

Podeliti na dva dela. U jedan deo dodati belu cokoladu i lešnike i mešati dok se cokolada ne istopi. Isto uraditi i sa crnim delom. Ostaviti da se malo ohladi pa sipati u teglu u isto vreme jedan i drugi deo kako bi bilo

ravnomerno rasporeeno kao i kupovni što je.

Savet