

Tricolore



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lmlijeka
- **10 kašika**šecera
- **1**vanilin šećer
- **12 kašika**pšenicnog griza
- **2 kašike**kakao praha

Ostalo:

- **oko 400 g**ocišćene šargarepe
- **6 kašika**šecera
- **1**vanilin šećer
- **200 ml**vode
- **3 kašike**gustina

Priprema

Očišćenu šargarepu narezati i kuhati, da omekša. Kada je šargarepa kuhana, procijediti i propasirati štapnim mikserom.

Posebno prokuhati mlijeko. Dodati šećer, vanilin šećer i griz. Neprestano miješati, da krem dobije potrebnu gustinu. Podijeliti na dva dijela. U jedan dio dodati kakao prah, a u drugi možete dodati ribanu koricu limuna (ja nisam)! U pleh sipati tamni dio, pa preko tamnog - svijetli dio kreme.

U pire od šargarepe dodati šećer, vanilin šećer i vodu. Kuhati par minuta. Dodati gustin, pomiješan sa malo tople vode. Kratko kuhati, pa sipati preko griz kreme. Dobro ohladiti, pa rezati na parcad. Dekorirati po želji!

Savet