

Milicina Rokoko Krempita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** keksa
- **1 l** mleka
- **3** žumanca
- **150 g** šecera
- **1 kašika** vanilin šecera
- **5 kašika** brašna
- **3 kašike** gustina
- **500 ml** slatke pavlake
- **50 g** čokolade

Priprema

Pripremimo sastojke. Ja sam umesto keksa koristila piškote.

Umešamo brašno, gustin i 1 šolju mleka. U posebnoj činiji umutimo žumanca, 75 g šecera u vazdušastu masu. Dodamo 3 Kašike mleka, vanilin šecer i dobro promešamo. Ostatak mleka skuvamo pa dodamo mešavinu žumanca. Dobro promešamo. Sada umešamo gustin, i brašno. Mešamo dok se masa ne zgusne. Na dno pleha re?amo piškote. Umutimo pavlaku. Na piškote sipamo malo prohlafen puding, pa premažemo cvrsto umucenu pavlaku. Pospemo rendanom čokoladom i ostavimo u frižider nekoliko sati.

Ovako.

Savet

Milica objavljuje svoje recepte na Ju Tjub kanalu i recepti su veoma lepo prikazani u brzom stilu. Većinom njena mama Mira pomaže i ima tu svakojakih djakonija.