

okoladna torta sa kroasanima



Sastojci

Potrebno je:

- 6 žumanaca
- 5 kašika brašna
- 500 ml mleka
- 6 kašika šecera
- 1 margarin
- 2 mala eurokrema
- 2 velike kese kroasana sa cokoladom
- 3 rebra cokolade

Za dekoraciju:

- 1 šlag
- cokoladne mrvice

Priprema

Skuvati žuti krem od žumanaca, hladnog mleka, šecer i brašno pomešati zajedno, da se ne bi pravile grudvice,

pa mešati non stop.

Kada se melo ohladi, u to staviti otopljen margarin, eurokrem i otopljenu cokoladu. Kroasane iseci po dužini i umociti ih u mleko. Stavljati red kroasana, red krem.

Odozgo šlag, pa preko šlaga cokoladne mrvice.