

Domaci eurokrem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **120** gmaslaca
- **18** kašikašecer
- 2vanilin šecera
- **5** kašikamlijeka u prahu
- **4** kašikekakao

Priprema

Umutiti 5 bjelanjaka sa 10 kašika šecera, u drugoj posudi umutiti 5 žumanjaka sa 8 kašika šecera. Otopiti maslac i ostaviti da se malo ohladi, pa sastaviti sa bjelanjcima i žumanjcima i malo umutiti da se sjedini.

Umucenu smjesu podijeliti na dva dijela pa u jedan dio ubaciti 4 kašike mlijeka u prahu i dva vanilin šecera, u drugi dio ubaciti 1 kašiku mlijeka u prahu i 4 kašike kakaa.

Istovremeno sipati obije smjese u posudu i ostaviti u frižider da se ohladi.

Savet

Ja više volim bijeli fil pa uvijek više smjese ostavim za bijeli :)