

okoladni krem u caši



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 ml** mleka
- 3 jaja
- **50 g** šećera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1 kesica** belog šlaga
- Za dekoraciju:
- **1 kesica** belog šlaga
- **po potrebi** čokolada za kuvanje

Priprema

U šerpu uliti mleko i staviti na paru da provri. Posebno umutiti jaja sa šećerom i sipati u vruće mleko. Potom dodati čokoladu i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti šerpu sa pare i ostaviti da se ohladi.

Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i dodati ga u ohlaenu smesu...

...pa sve lagano mutiti mikserom (na najmanjoj brzini).

Sipati u čaše...

...dekorisati umućenim šlagom, posuti rendanom čokoladom. Dobro rashladiti te poslužiti.

Savet