

Krem



Sastojci

Potrebno je:

- 150 ml mleka
- 200-300 g šecera (po želji)
- 200 g margarina
- 200 g mleko u prahu
- 100 g cokolade
- 1 vanilin šecer

Priprema

Staviti mleko, šecer i margarin na šporetu da se istopi i sjedini. Kada se prokuvalo, skloniti sa šporeta, umešati vanilin šecer i mleko u prahu. Mešati žicom ili mutiti mikserom, tako da nema grudvica. Smesu podeliti na 2 dela, prvi ostaje beo, a u drugi ubaciti cokoladu i mešati dok se ne istopi, dok je smesa još vruca.

U teglu, kanticu, dublji sud....sipati obe smese odjednom i ostaviti da se ohladi.

Kada se ohladi eurokrem nije ni mnogo gust ni mnogo redak.