

Çikolatal Magnolia



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mlijeka
- **1 šolja (150 ml)** šecera
- **2** žumanca
- **2 kašike** gustina
- **3 kašike** brašna
- **2 kašike** kakao praha
- **1** vanilin šecer
- **80 g** čokolade
- **150 ml** slatke pavlake

i još:

- **2 šolja** mljevenog plazma keksa
- **po ukusu** banane ili jagode
- **i još** orasi, bademi, pistaci...

Priprema

U šerpu sipati oko 400 ml mlijeka. Dodati šecer, umucena žumanca, gustin, brašno, vanilin šecer i kakao. Dobro umutiti, da nema grudica, pa sipati preostalo mlijeko. Kuhati, uz neprestano miješanje, da krema dobije gustinu. Maknuti, pa dodati izlomljenu čokoladu. Ohladiti, pa dodati umuceno slatko vrhnje; sjediniti.

U čaše ili posude sipati malo pudinga, pa narezane banane ili jagode poredati sa strane. Preko sipati mljevenu

plazmu (ili neki drugi keks). Preko keksa sipati puding. Na vrh staviti mljeveni keks.

Ostaviti da se ohladi u frižideru, par sati. Dekorirati bananama ili jagodama. Preko posuti sjeckanim orašastim plodovima (kod mene pistaci)!

Savet