

Domaci cokoladni puding



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **100 g** gorke čokolade
- **3 kašike** gustina
- **3 kašike** secera
- **1 kesica** vanilin šećer
- **prstohvat** soli
- **2** belanca

Priprema

Od mleka odvojiti 100 ml i staviti sa strane. Ostatak mleka sipati u šerpu i staviti da se kuva. čokoladu izlomiti na manje komadice i staviti u vruće mleko i rastopiti je uz stalno mešanje. Kad se čokolada otopila, šerpu skloniti od ringla. Dodati šećer, vanilin šećer i prstohvat soli pa vratiti na ringlu da provri. Kada je provriilo uliti umešeni gustin sa mlekom i uz konstantno mešanje i kuvati dok se ne počne zgušnjavati. Šerpu sa pudingom skloniti sa ringla i ostaviti da se malo prohladi. Dok se hladi umutiti belanca u čvrst šam pa umešati u puding mikserom. Sipati u cinije i gotov puding po želji poslužiti dok je još topao ili sačekati da se ohladi.

Savet

ps. možete ga obogatiti pečenim lešnicima, bademima, voćem, šlagom, ime god volite.