

Muhalebija (turski desert)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mlijeka
- **10 kašika** griza
- **5 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- **5 kašika** kokosa
- **5 kašika** Kraš expressa
- **1 kašika** margarina
- **za posipanje** kokos

Priprema

800 ml mlijeka dajte kuhati skupa s šecerom i vanilin šecerom, a u ostalih 200 ml razmutite griz da ne bude grudica.

Kada mlijeko zakipi dajte griz, smanjite vatru i kuhajte dok se ne zgusne. Stalno miješajte da ne bude grudica.

Dok se zgusne dajte kokos i kuhajte još 2-3 minute.

Maknite s plina i dobro umiješajte margarin.

Odvojite pola smjese i u pola dajte kakao i dobro pomiješajte.

Uzmite zdjelice po želji, operite ih jer moraju biti vlažne.

Stavite po redu - bijeli griz pa smeji i posipajte kokosom.

Ostavite da se ohladi.

Savet

Muhalebija je tradicionalni turski desert koji je proglašen za jedan od najljepših slatkiša na svijetu. Pravi se lako i brzo, a nikoga ne ostavlja ravnodušnim. Servirajte hladno. Brz, lagan i fin desert :) Probajte :)