

****Bumbar****



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tamni dio:

- **600 ml**mlijeka
- **8 kašika**griza
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**kakao praha
- **30 g**cokolade za kuhanje
- **50 g**putera ili margarina
- **1 kašika**ruma

Žuta krema:

- **300 ml**mlijeka
- **1**puding od vanilije
- **3 kašike**šecera
- **90 g**šlag kreme od vanilije
- **200 ml**mlijeka (za šlag)

Priprema

Skuhati puding od vanilije u 300 ml mlijeka, sa 3 kašike šecera. Ohladiti! Sjediniti griz, kakao i šecer. U šerpu sipati mlijeko, pa dodati smjesu sa grizom. Kuhati, uz neprestano miješanje. Gotov griz maknuti sa vatre, pa dodati puter, izlomljenu cokoladu i rum. Dobro sjediniti. Sipati smjesu u manji pleh (nekih 24 x 24 cm) ili kalup za tortu. Ohladiti!

Umutiti šlag kremu od vanilije sa mlijekom. Ohlaen puding prvo izmiksati, pa dodati umucen šlag. Sjediniti pažljivo špatulom. Sipati kremu preko tamne podloge.

Dobro ohladiti (bar 4 sata), pa posuti kakao prahom.

Rezati na parcad, pa poslužiti!

Savet