

Domaci eurokrem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 dl** mleka ili vode
- **200 g** margarina
- **200 - 300 g** šecera
- **2,3 vanil šecera**
- **200 g** mleka u prahu
- **100 g** cokolade

Priprema

Staviti mleko ili vodu, margarin i šefer da se na laganoj vatri istopi, dodati vanil šefer i sve malo prokuvati. Skloniti sa ringle i postepeno dodavati mleko u prahu, mutiti mikserom da se masa ujednaci. Podeliti na 2 dela, jedan ostaje beo i može se dodati ekstrat od lešnika. U drugi deo dodati cokoladu i promešati da se istopi. Sipati u teglu dok je još vrue.

Savet