

Domaci eurokrem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** dlmleka ili vode
- **200** gmargarina
- **200 - 300** gšecera
- **2,3**vanil šecera
- **200** gmleka u prahu
- **100** gcokolade

Priprema

Staviti mleko ili vodu, margarin i šecer da se na laganoj vatri istopi, dodati vanil šecer 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 vruce.

Savet