

Muhaleb

Cisto uzivanje i interesantna ideja za serviranje pudinga

1 Mleko i slatku pavlaku staviti u dublju serpu i staviti na sporet da provri (kuvati na tihoj vatri). Gustin brasno i secer razmutiti u malo mleka i dodati u serpu i kuvati sve zajedno na tihoj vatri dok se smesa ne zgusne.

2

3

4

5

6 Case okvasiti i sipati smesu u case. Prekriti svaku casu prozirnom folijom i dobro ohladiti (najbolje ostaviti da prenoci).

7

8

9



mleka 1 l

slatke pavlake 1/2 l

secera u prahu 7 kasika

vanilin secera 2 kesice

gustina 3 kasike

brasna 4 kasike

slatke pavlake za slag 200 ml

cokolade 100 g

kokos, cokoladne mrvice za dekoraciju

kokosa 80 g

10

11 Izvaditi smesu iz case i iseci na kolutove. Slatku pavlaku za slag umutiti u cvrst slag. Premazati jedan kolut debljim slojem slaga i prekriti drugim kolutom. Uvaljati dobijeni dezert u kokos.

12

13

14

15

16

17

18

19

20 Kada zavrсите sa svim kolutovima, otopite 100 g cokolade na pari i dekorisite svaki muhaleb topljenom cokoladom, cokoladnim mrvicama, sarenim kokosom ili na nacin koji zelite.

Napomena:

Dezert je najbolje pripremati dan ranije. Mozete pustiti masti na volju sa dekorisanjem i ukljuciti i

