

## Krema od Āokolade

**1** Od ĀjeĀtera, mleka, Ā<sup>3</sup>/<sub>4</sub>umanaca i braĀna skuvati kremu na pari. U zgusnutu kremu umeĀjati izrendanu Āokoladu.

**2**

**3**

**4** Skloniti sa vatre i meĀjati dok se Āokolada ne istopi. Penasto umutiti masalac sa vanilin ĀjeĀterom, pa dodavati kaĀjiku po kaĀjiku ohlaĀene kreme, pritom stalno meĀjati masu.

### Sastojci:

cokolade 100 g  
secera 100 g  
maslaca 100 g  
mleka 3 dl  
zumanca 3  
brasna 2 kasike  
vanilin secera kesica

### Napomena:

Ova krema je dobra kao nadev za torte.