

## 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

