



# DEŽEVNIKI NA KOMPASTU

Sestavine za:



|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 400 ml   | mleka                 |
| 60 g     | moke                  |
| 90 g     | sladkorja             |
| 3        | jajca                 |
| ½ vrečke | vaniljevega sladkorja |
| 75 g     | nastrgane čokolade    |
| 4        | bombon črvi           |



PRIPRAVA

50 min

KUHANJE

25 min

SKUPAJ

1h 15 min

1

V večjo posodo ubijemo jajca, dodamo sladkor, vaniljev sladkor, moko in 2 dcl mleka. Zmes z metlico gladko zmešamo, da dobimo tekočo zmes brez grudic. Preostalo mleko zlijemo v kozico in segrejemo skoraj do vretja. Nato kozico odstavimo in vanjo počasi in med nenehnim mešanjem vlivamo jajčno mešanico.

2

Jajčno-mlečno mešanico ponovno pristavimo na ogenj in med mešanjem kuhamo na nizki temperaturi od 15 do 20 minut, da se zmes zgosti. Zmes prelijemo v skledo in pokrijemo s prozorno folijo, ki jo pritisnemo na površino kreme, da se ne naredi skorja. Počakamo, da se zmes ohladi.

3

Pripravimo skodelice. V kremo z metlico rahlo vmešamo 2/3 nastrgane čokolade. Kremo enakomerno porazdelimo v lončke. S preostalo čokolado potresemo kremo. Na vrh kreme v vsak lonček položimo po enega črva.

