

okoladni krem sa urmama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gurmi bez koštica
- **100** gmlevenih oraha (lešnika ili badema)
- **30** gmaslaca
- **3 kašike**kakao praha
- topla voda

Priprema

Urme staviti u manju posudu i naliti sa toplom vodom samo koliko da ogreznu i ostaviti ih jedan sat (ja sam koristila suve urme, sledeci put cu sveže jer ce lakše da se samelju). Posle sat vremena procediti urme i vodu sacuvati.

U jaci secko prvo samleti orahe. Izvaditi mlevene orahe u tanjir. Ubaciti urme, dodati malo vode u kojoj su urme bile (ja sam ukupno potrošila 80 ml vode) i poceti sa mlevenjem urmi. Kada su se samlele, ubaciti mlevene orahe, kakao prah i omekšali maslac. Uz postepeno sipanje vode mutiti sve dok se ne dobije kremasta struktura.

okoladni krem sipati u staklenu teglicu i držati je na sobnoj temperaturi (ne mora u frižider). Krem koristiti kao namaz ili jednostavno kada vam se jede nešto slatko uzmete kašicicu krema...

Od kada sam videla ovaj recept u jednim našim novinama znala sam da krem mora da bude odlican. I zaista jeste..

Savet