

# Uskršnji kremasti desert



## Potrebni sastojci za 18 komada:

- 350 g kvalitetne bijele čokolade

## Puding fil:

- 7 dl punomasnog mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker Original Pudinga s okusom slatkog vrhnja
- 150 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 60 g maslaca
- 200 g mascarpone sira

## Još potrebno:

- lisnati keks
- krem namaz od manga (ili lemon curd)
- crvena boja za čokoladu

## Priprema:

### Puding fil:

Od ukupne količine hladnog mlijeka odvojiti 1 dl i pomiješati sa pudingom i šećerom u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Puding zakuhati u vrelom mlijeku uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i nakon par minuta dodati maslac i miješati dok se sav maslac ne otopi i dok se ne dobije jednolična, glatka smjesa. Zatim dodati i mascarpone sir i ponovo promiješati. Fil prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje, a zatim dobro izmiksati mikserom neposredno prije filovanja čokoladnih jaja.

Bijelu čokoladu otopiti na pari, a zatim podijeliti na 2 jednaka dijela i u jedan dodati malo crvene boje za čokoladu i promiješati.

Silikonski kalup za jaja premazati pomoću kuhinjskog kistasa otopljenom čokoladom u 2 sloja. Prohladiti u frižideru. Kad se čokolada stegne pažljivo izvaditi jaja iz kalupa.

Lisnati keks izmrviti, a krem od manga malo zagrijati i prebaciti u poslastičarsku vrećicu. Puding fil takođe prebaciti u poslastičarsku vrećicu kako bi lakše filovali čokoladna jaja.

Filovati prvo sa malo mango krema; zatim u tankom sloju rasporediti lisnati keks; preko puding fil; ponovo sloj lisnatog keksa; završni sloj je puding fil i na sredini formirati "žumanjak" od mango krema.

Prijatno!