



## Посни кремови

За време на постите секогаш ни недостасува рецепт плус. Посните кремови ќе ви бидат вистинско слатко освежување.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

**Состојки:**

**За ЧОКОЛАДЕН КРЕМ ќе ви треба:**

- 500 мл вода
- 2 лажици шеќер
- 1 лажица рум
- 3 лажици чоколадо во прав
- 4 лажици густин

**За ВАНИЛА КРЕМ ќе ви треба:**

- 400 мл вода
- 2 лажици шеќер
- 1 лажица ванила
- 3 лажици густин
- сок од половина лимон
- кора од лимон

**Ќе ви треба и:**

- Овошје по желба

### Чекор 1

За подготовка на ванила кремот, ставете ја на оган водата, шеќерот, чоколадото во прав и румот. Во чашка со малку вода растворете 4 лажици густин и кога ќе зоврие смесата на оган, додадете го и мешајте додека се згусне. Треба да биде многу густо.

### Чекор 2

За подготовка на ванила кремот, ставете ја на оган водата, шеќерот, ванилата, сокот и кората од лимон.

Во чашка со малку вода растворете 3 лажици густин и како и кај другиот крем, кога ќе зоврие смесата на оган, додадете го и мешајте додека и тој да се згусне.

### Чекор 3

Следниот чекор е по желба, а ние употребивме шумско овошје.

Изблендирајте го овошјето, а потоа додадете 1 чашка од ванила кремот.

### Чекор 4

Сервирајте во слоеви со различна боја.



### Совет

Овие кремове може да ги комбинирате со различно овошје по желба, па ќе добиете многу комбинации на вкусови и бои!

### Користени производи:



Делимано Блендер 3 во 1



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)