

# Chocolat de Coco

Sa likerom

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 50 ml mleka hladnog
- 200 g slatke pavlake za kuvanje
- 1 pakovanje Dr. Oetker Čokoladnog musa
- 100 ml likera od kokosa
- 30 g kokosovog brašna
- kakao praha

## 1 Priprema:

Sipajte mleko i slatku pavlaku u posudu za mućenje, ispranu vrelom vodom. Dodajte prašak za krem i kratko mutite mikserom najmanjom brzinom. Potom mutite sve još 3 min. najvećom brzinom. Dodajte po 2 kašike likera i kokosovog brašna. Sipajte mus u plitku posudu i ostavite da odstoji u frižideru najmanje 1 sat. Pomoću kašike za sladoled, ili obične kašike, vadite njoke. Njoke dekorativno aranžirajte sa preostalim kokosovim brašnom na tanjirima posutim kakao prahom. Preostali mus sipajte u mericu i umešajte miskerom preostali liker. Poslužite uz mus kao sos.