

Vocni dezert



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za dezert:

- 1jaje
- 500 ml**Moja Kravica mleka**
- malosoli
- 50 ggriza
- 50 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 40 gmlevenih badema
- voce za garniranje
- (kriške mandarine, kupine, jagode, maline)
- 150 g**Moja Kravica Slatke pavlake**

Priprema

Odvojite jaje i belance cvrsto umutiti.

Skuvati Moja Kravica Mleko i so. Griz dodavati uz mešanje, ostavite na tihoj vatri. Skinuti sa šporeta i umešati šećer, vanilin šećer i žumance.

Malo prohladiti, potom mešalicom umešati badem i umuceno belance.

Hladnom vodom pokvasiti 4 posudice pa sipati masu.

Kada se ohladi i zgusne vocem ukrasiti, garnirati umucenom **Moja Kravica slatkom pavlakom** i servirati.

Savet