

## **Ledeni desert u caši**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 caškisele pavlake**
- **500 mlslatke pavlake**
- **2 kutije (210 g)piškota**
- **300 mlsoka od jagode**
- **1/3 tegleslatka od jagoda**

### **Priprema**

Slatku pavlaku umutiti (ne previše!) pa je postepeno dodavati kiseloj pavaci i sjediniti. Pripremiti niske caše ili cinijice. Ovim filom puniti 1/3 tih posudica. Zatim izlomiti piškote, umakati ih u sok od jagoda i reati preko fila. Zatim piškote prelit sa po jednom kašikom slatka od jagoda (samo sok). Opet naneti fil preko piškota (neka ima 1cm lufta do oboda). Ostatak slatka od jagoda izblendirati pa naneti ravnomerno preko fila. Ostaviti u frižideru na sat vremena da se stegne pa uživajte u ledenom ukusu. :)

### **Savet**