

## *Osvežavajuća poslastica sa kajsijom*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** šlaga
- **700 ml** vode
- **20 g** želatina
- **300 g** napolitanke sa lešnikom
- **100 g** rendane čokolade
- **300 g** seckanih kajsija

### **Priprema**

Želatin razmititi sa malo tople vode i ostaviti da nabubri. Šlag umutiti sa kiselim vodom i postepeno dodati želatin. Smesu podeliti na tri dela. Šerpu obložiti celofanom i poređati iseckane kajsije.

Isipati trećinu umućenog šlaga. U drugi deo staviti samlevene napolitanke, promešati, pa sipati preko dela sa kajsijom. U treći deo staviti izrendanu čokoladu i isipati preko smese sa napolitankom.

Ostaviti u frižideru da se rashladi. Rashlaženu poslasticu prevrnuti na plato.

Seci po želji.

**Savet**