

oko malina dezert



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**malina
- **1 list**oblance
- **1 kesica**želatina
- **500 ml**jogurta
- **3 kašike**šecera
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**Menaž cokolade

Priprema

Prvo pripremimo sve što je potrebno.

Zatim iskrojimo list oblance da nam to bude na dnu, kao kora.

Jogurt sipamo u šerpicu, dodamo šećer i zagrevamo, non stop mešamo. Posebno razmutimo želatin sa 3 kašike vode i ostavimo da nabubri.

Dodamo želatin u jogurt, sklonimo sa ringle i mešamo dok se jogurt i želatin ne sjedine. Ostavimo da se malo prohladi. Maline štapnim mikserom malo izmiksamo. Ne mora cela količina, može po neka malina da ostane cela. 100 ml slatke pavlake izmiksamo u šlag. Sjedinimo izmucenu slatku pavlaku, ohlaen jogurt i maline. Sve

lepo izmešamo kašikom i sipamo u kalup. Ja sam koristila kalup srce što sam dobila, a još bolje je kad se pravi u kalupu sa prstenom (ja na žalost nemam, pa pravim sa onim što imam).

Ostatak slatke pavlake sipati u šerpicu i zagrijati na tihoj vatri. U drugoj šerpici izlomiti Menaž cokoladu pa preko nje prelići vrućom pavlakom, i mešati dok se ne sjedini. Zatim prelići preko kolaca. aćkalicom malo prošarati preko glazure, da bude šareno.

Ostaviti kolac da se dobro stegne, a onda skinuti kalup, dekorisati malinama i poslužiti.

Savet