

Raspberry fool



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastoјci

Preliv od malina:

- **300 g** malina
- **100 g** šećera

Krema od pavlake:

- **300 ml** domace slatke pavlake
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kašica** ekstrakta vanile

Još:

- **6** pustlica
- **4** italijanske piškote
- **12** celih malina

Priprema

Preliv od maline: U šerpu stavite šećer i maline, mešajte na umerenoj vatri do kljucanja. Zatim izmiksajte smesu pomocu štapnog miksera i procedite kroz cediljku da odstranite semenke. Stavite u frižider da se ohladi.

Krema od pavlake: Slatku pavlaku, šećer i vanilu umutite mikserom do srednje cvrstine. Dodajte 4 grubo izmrvljene puslice i 4 kašike preliva od malina i sve lagano izmešajte tako da se ne poveže krema od pavlake sa prelivom od malina.

Serviranje: U svaku desertnu cašu na dno sipajte kašikicu preliva od malina. Zatim rasporedite u svaku cašu jednaku kolicinu krema od pavlake. Dekorišite sa po jednom piškotom, po 3 maline i мало izmrvljenih puslica. Sve još prelite sa prelivom od malina.

Savet

Fool je jednostavan engleski desert, koji se brzo se priprema i veoma je ukusan. Promenom vonog preliva može se prilagoditi svajem ukusu.