

Jagoda desert



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** puding slatke pavlake
- **1 kesica** šlaga
- **300 g** jagoda

Za koru:

- **50 g** badema
- **50 g** putera
- **100 g** plazme

Priprema

Prvo napraviti koru. Otopiti puter, u blenderu izblendirati zajedno plazma keks i bademe. Zatim, preko toga preliti otopljeni puter i rukama u kalupe sjediniti koru (utapkati). Staviti u frižider da se stegne.

Za to vreme, iseci na sitno jagode, i napraviti puding po receptu sa kesice. Izvaditi kalup iz frižidera poreati

jagode i preliti ih pudingom, vratiti na kratko u frižider (ne sme da se uhvati korica na puding).

Za to vreme napraviti šlag po uputstvu sa kesice. Izvaditi kalup iz frižidera posuti ga šlagom, kašikom ga lepo rasporediti i vratiti u frižider na sat vremena.

Savet

Preko možete izrendatiokoladu. PRIJATNO