

Vocni desert u caši



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1 kašak** kisele pavlake
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kutija** piškota
- **1 pakovanje** smrznuto crveno voće mix
- **50 g** čokolade
- **100 ml** slatke pavlake

Priprema

U pavlaku sipajte šećer i vanilin šećer i dobro promešajte. Uzmite 4 čaše, u svaku čašu na dno stavite po 1-2 izlomljene piškote, prelijte svaku čašu sa po 2 kašike mleka.

Zatim stavite po 2 kašike umucene kisele pavlake, poreajte smrznuto voće pa prelijte čokoladom.

Sve to ponovite još jednom s tim da umesto kisele pavlake ovog puta stavljate po 2 kašike umucene slatke pavlake, pa opet red voća i na kraju završite topljenom čokoladom.

Ostavite u frižideru da se rashladi pa služite.

Savet