

Semifredo s jagodama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**jagoda
- **200 g**šecera
- **300 ml**slatke pavlake
- **200 ml**gustog jogurta
- **100 g**bele cokolade
- **2 kašike**limunovog soka
- **nekoliko**listica nane
- **nekoliko**jagoda za dekoraciju

Priprema

Ocistiti jagode i naseckati, posuti šecerom i kratko prokuvati, sa limunovim sokom, da se šecer rastopi.

Ohladiti. Slatku pavlaku umutiti, pa umešati rendanu belu cokoladu i jogurt.

Izmešati, pa dodati jagode. Sacuvati malo soka za dekoraciju.

Duguljasti pleh obložiti providnom folijom, sipati smesu, poravnati i ostaviti 2 sata u zamrzivacu da se stegne.

Pre služenja ostaviti malo na sobnoj temperaturi, ukrasiti sa malo jagoda, preliti sokom od jagode i dekorisati svežom nanom.

Savet