

Lagani letnji desert



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 jajeta**
- **3 kašike šecera**
- **2 dl šлага**
- **2 dl jogurta**
- **100 g cokolade**
- **100 g badema**
- **50 g suvog groža**
- **50 g kokosa**
- **1 kašikaruma**
- **1 kesica vanilin šecera**

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, pa dodati posebno umucena žumanca i sve izmešati. Umutiti šlag i dodati u prethodnu smesu. Zatim dodati jogurt i vanilin šecer. Bademe propeci i samleti. Prethodnu smesu podeliti na tri dela. U jednu trecinu umešati mlevene bademe. U drugu trecinu umešati struganu cokoladu i suvo grože koje je prethodno potopljeno u rum. U treću trecinu dodati kokos. Sve sipati u kalup i ostaviti u friz da se stegne.

Savet