

Brzi dezert sa jagodama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l mleka**
- **400 g jagoda**
- **1 kesicaprška za puding od jagode**
- **3 kašike + 100 g šecera**
- **2 kašikepšenicnog griza**
- **100 gmlevenog cokoladnog keksa**
- **po željiceli lešnici**

Priprema

U hladno mleko umešati griz i tri kašike šecera. Staviti na vatru i kuvati uz stalno mešanje, dok se ne zgusne. Kuvano ohladiti i povremeno promešati.

U poseban sud staviti jagode sa 100 grama šecera i kuvati dok ne ispari tečnost. Pred kraj kuvanja dodati puding od jagoda, kako bi smesa bila gušca.

Pripremiti dublje caše za serviranje. U svaku reati naizmenično red griza, red sosa od jagoda, red mlevenog cokoladnog keksa. Postupak reanja ponavljati dok se materijal ne potroši. Po želji ukrasiti šlagom i celim lešnicima.

Savet