

Ledeni desert sa jagodama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **500 ml** vocnog jogurta sa ukusom jagode
- **500 g** jagoda
- **150 g** šecera u prahu
- **2 kašicice** želatina

Priprema

250 g jagoda iseckati na sitne kockice, a 250 g jagoda umutiti u blenderu. Želatin preliti sa jednom kašikom hladne vode i ostaviti da nabubri. Zatim ga staviti na vatru i mešati da se otopi. Kada se želatin otopio, sipati malo vocnog jogurta, i mešati na vatri da se sve sjedini (ne sme da prokljuca).

Slatku pavlaku umutiti u cvrs šlag. Šecer u prahu se dodaje u slatku pavlaku, prilikom mucenja, i to iz nekoliko puta (ne sipati sve odjedanput). Dodati vocni jogurt, želatin i jagode. Sve pažljivo izmešati. Dublji, veci pleh, ili dva manja pleha obložiti providnom folijom, sipati masu sa jagodama, poravnati, i ostaviti u zamrzivac da se stegne. Sutradan pleh okrenuti na odgovarajucu tacnu, skloniti foliju i poslužiti.

Savet

Pleh pre nego što okrenete potopite malo u vruu vodu, da bi ga lakše sklonili, ili, jednostavno, okrenite pleh, saekati malo i podii ga.