

Desert u caši



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog keksa
- **120** gmargarina
- **2** dlsoka od narandze
- **4 kašikešecera** u prahu
- **500** gslatke pavlake
- **4 dl**kisele pavlake
- **1** limun - korica
- **300** gjagoda
- **5 kašikašecera**
- **200** g cokolade

Priprema

Pripremite 10tak caša. Skuvajte gusto kao pekmez jagode i šecer. Ostavite da se ohladi. Pomešajte keks, sok, margarin i šecer u prahu. Rasporedite u cašu keks. Umutite slatku pavlaku, dodajte koru od limuna i umesajte kiselu pavlaku. Sipajte u cašu. Preko rasporedite jagode, zalijte otopljenom cokoladom i tako pravite redove po vašoj želji. Sve prelijte otopljenom cokoladom i ostavite da se dobro ohladi.

Savet