

Kremasti užitak



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 4 kesice vanilin šecera
- 500 ml kisele pavlake
- 1 kesica šlag krema od vanile
- 1 dl slatke pavlake
- 200 g malina
- 10-tak petit keksa
- 500 g slatkih štapica (roleri)

Priprema

Jaja, šecer i vanilin šecer dobro izmiksati, a zatim ih kuvati na pari oko 10 minuta da se zgusnu i onda smesu ohladiti. Sjediniti kiselu pavlaku, krem šlag i slatku pavlaku. Sve dobro izmiksati i onda u to dodati ohladjenu masu od jaja pa ponovo sjediniti. Kalup obložiti folijom. Na dno poredati keks koji sam umocila u mleko. Rubove obložiti sa slatkim štapicima i sredinu ispuniti kremom u koju se dodaju maline. Dekorisati po želji, ohladiti i uzivati. Ako vam neodgovaraju maline, vi koristite voce po svojoj želji. Ostaviti par sati u frižideru da se fino torta stegne, a potom je seci na parcad i poslužiti. ****PRIJATNO***

Savet