

# **Geršla kao desert**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 400 g** geršla (ljuštено zrno jecma)
- **750 ml** mlijeka
- **200 g** goraha
- **250 g** suhih smokava
- 2 vanilin šecera
- po ukusu šecera

### **i još:**

- po ukusu šlag, slatko od višanja,
- rendana ili otopljena cokolada

## **Priprema**

Geršlu prelit vodom i kuhati oko 40 minuta. Procijediti.

Zatim geršlu propasirati štapnim mikserom. Sipati mlijeko, pa kuhati još 10-tak minuta. Pred kraj kuhanja dodati vanilin šecer i šecera, po ukusu. Maknuti sa vatre, pa dodati mljevene i sjeckane orahe, kao i sitno sjeckane, suhe smokve.

Sve dobro sjediniti, pa sipati u caše. Ohladiti, pa dekorisati umucenim šlagom, višnjama, rendanom ili otopljenom cokoladom...

## **Savet**

Dobro ohladiti, pa poslužiti!