

Geršla kao desert



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

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

i još:

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

Priprema

Geršlu prelitu 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 šećer 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 čaše. Ohladiti, pa dekorisati umućenim šlagom, višnjama, rendanom ili otopljenom cokoladom...

Savet

Dobro ohladiti, pa poslužiti!