

Desert sa kiselom pavlakom i jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** jagoda
- **300 ml** kisele pavlake
- **1 kesica** belog šlag krema
- šećer u prahu (po ukusu)

Za ukrašavanje:

- **1 kesica** belog šlag krema

Priprema

Jagode iseckati sitno (ostaviti nekoliko celih, za ukrašavanje). Kiselu pavlaku blago, kašikom, promešati sa šećerom u prahu (količina šećera zavisi da li volite više ili manje slatko). Šlag krem umutiti prema uputstvu sa kesice, pa ga dodati mešavini kisele pavlake i šećera. Staviti iseckane jagode, promešati i napuniti cinijice, za služenje. Preko dekorisati umućenim šlagom i po jednom jagodom. Staviti u frižider da se dobro ohladi.

Savet