

Ledeni desert u caši



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 caše** kisele pavlake
- **500 ml** slatke pavlake
- **2 kutije (210 g)** piškota
- **300 ml** soka od jagode
- **1/3 tegle** slatka od jagoda

Priprema

Slatku pavlaku umutiti (ne previše!) pa je postepeno dodavati kiseloj pavlaci i sjediniti. Pripremiti niske caše ili cinijice. Ovim filom puniti 1/3 tih posudica. Zatim izlomiti piškote, umakati ih u sok od jagoda i reati preko fila. Zatim piškote preliti sa po jednom kašikom slatka od jagoda (samo sok). Opet naneti fil preko piškota (neka ima 1cm lufta do oboda). Ostatak slatka od jagoda izblendirati pa naneti ravnomerno preko fila. Ostaviti u frižideru na sat vremena da se stegne pa uživajte u ledenom ukusu. :)

Savet