

Kiwi desert



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kivija
- **250 ml** slatke pavlake
- **150 g** krem sira
- **12** piškota
- **malomleka**
- **po ukusu** čokoladnih mrvica i preliva
- **3 kašike** prah šećera

Priprema

Slatku pavlaku umutiti sa prah šećerom, pa joj dodati krem sir i ponovo mutiti da se sjedini.

Piškote topiti u mleko, lomiti na 1/4. Po 2 piškote stavljati u cinije. Kivi iseci na kockice.

Na ivice cinija stavljati čokoladu (kao na slici). Slatkom pavlakom napunite špric, pa stavljati preko piškota, odozgo stavljati kockice kivija, pa posuti mrvicama od čokolade.

Savet