

Kajsija i umbir šnita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** putera
- **3/4 šolje** kondenzovanog mleka
- **1 šolja** suvih kajsija, sitno iseckanih
- **1/2 šolje** kristalizovanog đumbira
- **1 šolja** rendanog kokosa
- **2 kašike** soka od limuna
- **375 g** biskvita, izmravljenih
- **2 kašike** iseckanih pistacija

Namaz sa limunom:

- **50 g** putera
- **3 kašike** vrhove vode
- **1 kašika** soka od limuna
- **3,5 šolje** šećera u prahu

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kondenzovano mleko i puter stavimo u šerpicu i zagrevamo dok se puter ne istopi. Onda sklonimo sa šporeta. U posebnoj ciniji izmešamo kajsiju, kristalizovan đumbir, kokos i sok od limuna. Dodamo izmravljen biskvit promešamo. Dodamo mešavinu putera i kondenzovanog mleka, mešajući dok se sve lepo ne sjedini. Sipamo u

plitak pleh koji smo obložili papirom za pečenje. Pritisnemo smesu ravnomerno rasporedjenu u plehu. Ostavimo u frižider da se scvrсне. Kad odlucimo da stavimo namaz, izvadimo pleh iz frižidera sat vremena pre toga. Namaz pravimo jednostavno. Otopimo puter pa dodamo ostale sastjke, mešajuci dok ne dobijemo glatku smesu. Premažemo preko baze, pospemo isecenim djumbirom i pistacijima i opet vratimo u frižider da se malo scvrсне pre nego što ga isecemo.

Savet

Ovaj biskvit je lak za napraviti, a idealan da se ponese na piknik, neko druženje ili kao užina u školu. Mnoge škole ne dozvoljavaju deci da nose hranu u školu koja sadrži orahe, kikiriki i slino, zbog dece koja su alergina na iste. Na sreću moje nije alergino ni na šta. Mnogi sastojci mogu se izmeniti, recimo suvo voće mogu biti šljive ili suvo groždje. Umesto djumbira možete koristiti cimet.