

Osvežavajuća poslastica sa kajsijom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** šлага
- **700 ml** vode
- **20 g** želatina
- **300 g** napolitanke sa lešnikom
- **100 g** rendane cokolade
- **300 g** sekanih kajsija

Priprema

Želatin razmititi sa malo tople vode i ostaviti da nabubri. Šlag umutiti sa kiselom vodom i postepeno dodati želatin. Smesu podeliti na tri dela. Šerpu obložiti celofanom i poreati iseckane kajsije.

Isipati trecinu umucenog šлага. U drugi deo staviti samlevene napolitanke, promešati, pa isipati preko dela sa kajsijom. U treći deo staviti izrendanu cokoladu i isipati preko smese sa napolitankom.

Ostaviti u frižideru da se rashladi. Rashlaenu poslasticu prevrnuti na plato.

Seci po želji.

Savet