

Kruška desert



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krušaka
- **1 kašičica** vanilin šecera
- **1 kašičica** kristal šecera
- **1 kesica** šlaga sa ukusom slatke pavlake
- **1 dl** kisele vode
- **10 g** maslaca
- **1 kašik** meda
- **40 g** korn fleksa

Priprema

Ocistite kruške i isecite na sitne kockice, stavite ih u šerpu zajedno sa šecerom i vanil šecerom. Moje kruške su bile vodene i dosta slatke, pa nisam dodavala vodu niti puno šecera, vama ako se ucini malo dodajte još šecera. Kuvajte na srednjoj temperaturi dok kruške ne postanu mekane. Ohladite ih i ocedite od viška vode i sipajte u čašu.

Umutite šlag sa kiselom vodom, ali ne skroz kako bi se malo razlio preko krušaka.

U šerpicu stavite maslac i med i otopite na šporetu. Ubacite korn fleks i izmešajte ga da bude sav obložen sa medom. Sipajte ga preko šlaga. Može se služiti odmah ili desert stavite u frižider na 15 minuta.

Savet

:)))