

Poslastica sa jagodama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**jagoda
- **4**keksa pti-ber
- **1** kesicapudinga od vanile koji se ne kuva
- **80 g**praha za šlag krem od vanile
- **500 ml**mleka
- **8** listovasveže nane

Priprema

Jagode oprati i ocistiti od peteljki. Puding izruciti iz kesice u posudu sa 3 dl mleka i mikserom mutiti par minuta. Šlag krem pomešati sa ostatkom mleka i umutiti. Listove nane oprati i osušiti.

Pripremiti 4 cinijice za sladoled. U svaku izlomiti po 1 keks pti-ber i pokvasiti ga sa po 1 kašikom mleka. U svaku posudu staviti po 2 kašike pudinga od vanile. Odozgo staviti jagode. Opet naneti po 2 kašike pudinga. Sada u svaku ciniju stavite po 3-4 kašike šlag krema.

Ukrasiti jagodama i listovima nane.

Prijatno!

Savet

Pošto je ovo poslastica koja se pravi sa hladnim mlekom, a spremu se jako brzo nije potrebno dodatno je hladiti ve može odmah da se konzumira. Jagode su iz moje bašte kao i nana. Malo su sitnije ali su zato izuzetnog ukusa, prave domae.