

## *Poslastica sa jagodama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** g jagoda
- **4** keksa pti-ber
- **1** kesica pudinga od vanile koji se ne kuva
- **80** g praha za šlag krem od vanile
- **500** ml mleka
- **8** listova sveže 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 sprema 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 doma?e.