Jaffa keks i jagode u šlagu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kutija**jaffa keksa
- **2 kesice** šlag kreme
- **ili 200 ml**slatke pavlake
- **oko 1 kg**jagoda
- **100-200 g**cokolade

Priprema

Umutiti šlag sa mlekom (pratiti upustvo na kesici)... Umuceni šlag podeliti na pola pa u jednu polovinu staviti iseckane jagode (250 g), a druga polovina ostane bela. U pleh za mafine staviti papirne korpice pa u svaku korpicu staviti po jednu jafu. Nekoliko jagoda za dekoraciju provlaciti kroz istopljenu cokoladu i ostaviti ih u frižider da se stegne cokolada. Ostale jagode iseci na tanke listice i poreati oko jafe u svaku šupljinu. Zatim puniti korpice sa šlagom koji je pomešan sa seckanim jagodama. Dekorisati ostatkom belog šlaga. Na svaku korpicu staviti jagodu sa cokoladom.... Staviti u frižider da se slatkiš stegne.... Ostaje Vam samo da uživate u predivnom ukusu cokolade, jagoda i jaffe.

Savet