

## **Gemiš (2)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**gustina
- **15 kašika**šecera
- **1,5 l**vode
- **10 m**larome jagode

### **Priprema**

U odgovarajuću šerpu sipati vodu, a zatim dodati šefer i gustin pa dobro izmešati žicom kako ne bi ostale grudvice. Kuvati na umerenoj temperaturi mešajuci sve dok se ne zgusne, kao puding. Gotovu smesu podeliti na dva dela, jedan ostaje beo i njega izliti u tepsiji pokvašenoj vodom. Poravnati i ostaviti da se prohladi.

U drugi deo smese dodati aromu jagode i promešati. Preko bele sipati smesu sa aromom jagode.

Ostaviti u frižider da se stegne. Pripremiti slatko od jagoda za dekoraciju kocki. Seci kocke željene velicine a preko svake staviti kašicu slatka od jagoda.

### **Savet**