Trajfl sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**svežih jagoda, isecenih na listove
- **50 g** šecera
- **375 ml**vode
- **2 kašika**Cointrau likera
- **250 g**biskvita
- **300 ml**pavlake
- **250 ml**kisele pavlake
- **50 g**šecera u prahu
- nekoliko jagoda za dekoraciju

Priprema

Pripremimo sastojke.

U šerpicu uspemo vodu i šecer u prahu pa kuvamo, dok se šecer ne rastopi. Sklonimo sa šporeta, uspemo polovinu jagoda i ostavimo da stoji, dok se tecnost ne ohladi. Zatim to izblendamo dok dobijemo lepu galtku masu. Ko želi može još propasirati da se odstrane semenke. Ja nisam. Sipamo u ciniju i dodamo Cointrau.

Biskvite sada sipamo u sirup i onda redjamo na dno posude oko polovinu. Posebno umutimo pavlaku i kiselu pavlaku, šecera u prahu prema tome koliko volite slatko. Na biskvite sad redjamo jagode, pa sipamo krem i tako ponavljamo dok sve potrošimo. Na vrhu da bude krem. Dekorišemo sa jagodama. Ja sam još posula košticama nara, jer sam htela da ga potrošim, a i lepo izgleda.

Ovako.

Savet

Trajfl je ovde neizbežan za vreme praznika na kraju godine. Umesto jagoda dodaje se i svakakvo drugo voe. Kod nas u bašti jagode su stidljivo poele, pa sam iskoristila da napravim ovaj divan desert.