

Vocni desert u caši



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml mleka**
- **2 kašike šecera**
- **1 cašakisele pavlake**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **1 kutija piškota**
- **1 pakovanje smrznuto crveno voće mix**
- **50 g cokolade**
- **100 ml slatke pavlake**

Priprema

U pavlaku sipajte šefer i vanilin šefer i dobro promešajte. Uzmite 4 caše, u svaku cašu na dno stavite po 1-2 izlomljene piškote, prelijte svaku cašu sa po 2 kašike mleka.

Zatim stavite po 2 kašike umucene kisele pavlake, poreajte smrznuto voće pa prelijte cokoladom.

Sve to ponovite još jednom s tim da umesto kisele pavlake ovog puta stavljate po 2 kašike umucene slatke pavlake, pa opet red voga i na kraju završite topljenom cokoladom.

Ostavite u frižideru da se rashladi pa služite.

Savet