

Trajfl, divlja kupina i marakuja



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**madera kolac
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 šolj**kisele pavlake
- **1 šolj**jogurta
- **1 šolj**krem sira
- **3 kašike**šecera
- **1/3 šolje**javorovog sirupa
- **500 g**bobicastog voca
- **15 komad**amarakuje

Priprema

Pripremimo sastojke. Recept za Madera kolac ima od ranije u mojim receptima.

Umutimo pavlaku sa 3 kašike šecera u gust šne. U drugoj ciniji umutimo, jogurt, krem sir, kiselu pavlaku i javorov sirup. Isecemo Maderu na tanke kriške. U okrugloj posudi reamo maderu, pa odozgo mešavinu krem sira. Na to pospemo malo marakuje i nareamo voce. Ponovimo red madere. Na vrh ide umucen šlag i sve pospemo marakujom. Ostavimo u frižideru, najmanje 4 sata ili preko noci.

Ovako.

Savet

Ovo sam pravila kao moj 500-ti recept, (ovde na blogu ih ima preko 1000) na mojoj omiljenoj stranici (ve dugo godina) Recepti.com. Jedna divna saradnja i korektan odnos i ovde sam ne samo upoznala mnoge divne ljude i stekla velika prijateljstva kao sa Gvozdenom Živkovi, Vericom Nikoli, Zoricom Staji , Dijanom Popovi, Dijanom Ademovi. Julijanom Krstin, Marinom Jevti, Sladjanom Šeki i mnogim drugima, ve sam dosta toga i nauila. Trajfl možete naravno praviti sa bobiastim i ostalim voem koje je kod vas u sezoni. Kod mene je to marakuja, a divlje kupine su iz friza. Dvoumila sam se da li da postavim ovde i sada možda recept za sladoled od jestivog uglja / ne brinite nije onaj ispod roštilja ili kako sam skuvala ruak u mašini za pranje sudova ili ti domai nain i veoma jeftin u odnosu na skupocene instalacije za sous vide spremanje jela. Ali o tome uskoro.