Desert sa jagodama (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- **200 g**napolitanki sa jagodama
- **100 g**bele cokolade

Krem sa jagodama:

- **500 g**jagoda
- **1 kesica**želatina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**šecera

Priprema

Jagode ocistiti iseckati i staviti u šerpicu, staviti šecer i vanilin šecer (ako volite slae, dodajte još šecera). Kod mene je manja modla za kuglof. okoladu otopiti na pari, napolitanke izmrviti rukama, cim se cokolada otopi, skinite da ne bude jako vruce i umešajte napolitanke, modlu premažite sa malo maslaca, stavite pola smese sa napolitankama, malo poravnajte i stavite u frižider da se hladi. Želatinu pripremite po upustvu na kesici. Stavite jagode na šporet i prokuvajte, sklonite sa šporeta i sameljite štapnim mikserom ili šta vec imate. Želatin na laganoj vatri otopite i sipajte u jagode. Sve promešajte. Izvadite iz frižidera kalup i na keks sipajte pola smese sa jagodama, poravnajte stavite drugu polovinu napolitanki, preko opet jagode ostavite u frižider da se dobroooo ohladi. Tankim nožem preite po rubovima na modli, stavite tanjir i okrenite. Ono što je bilo dole sad je gore. Ukrasite po želji, služite sa sladoledom, šlagom šta volite ili bez icega. :)

Savet