

Brzi dezert sa jagodama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 400 g jagoda
- 1 kesica praška za puding od jagode
- 3 kašike + 100 g šećera
- 2 kašike pšeničnog griza
- 100 g mlevenog čokoladnog keksa
- po želji celuli lešnici

Priprema

U hladno mleko umešati griz i tri kašike šećera. Staviti na vatru i kuvati uz stalno mešanje, dok se ne zgusne. Kuvano ohladiti i povremeno promešati.

U poseban sud staviti jagode sa 100 grama šećera i kuvati dok ne ispari tečnost. Pred kraj kuvanja dodati puding od jagoda, kako bi smesa bila gušća.

Pripremiti dublje čaše za serviranje. U svaku režiati naizmenično red griza, red sosa od jagoda, red mlevenog čokoladnog keksa. Postupak režanja ponavljati dok se materijal ne potroši. Po želji ukasiti šlagom i celim lešnicima.

Savet