

Desert iz caše sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g jagoda
- **50** g šecera
- **2** kesice burbon vanilinog šecera
- **130 +30 ml** vode
- **2 male kašičice (vrhom pune)** gustina

okoladni krem:

- **1** kesica krem puding sa ukusom cokolade
- **300 ml** hladnog mleka

Krem sa pavlakom:

- **200 ml** slatke pavlake
- **180 g** kisele pavlake (20% mm)
- **2** kašike meda

Priprema

Jagode iseckati na kockice (ne suviše male) i staviti ih u manju šerpicu. Dodati šecer, burbon vanilu i preliti sa 130 ml vode. Promešati i staviti na šporet. Od momenta vrenja kuvati 4 minuta. Gustin rastvoriti u 30 ml vode, dodati u jagode i kuvati još jedan minut. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

okoladni krem: U posudu staviti krem puding, sipati hladno mleko i umutiti (jedan minut mutiti najmanjom brzinom, pa još dva minuta najvećom brzinom).

Krem sa pavlakom: Pavlaku staviti u odgovarajuću posudu i umutiti je mikserom (treba da ostane blago umućena). Dodati kiselu pavlaku i med, pa dobro sjediniti (možete mikserom sa najmanjom brzinom ili varjačom).

Desert rasporediti u šest čaša (od 200 ml). Na dno čaša prvo staviti čokoladni krem (to možete uraditi poslastičarskom kesom ili kašičicom), zatim ravnomerno rasporediti krem sa pavlakom - preko krema iseckati po dve jagode (to možete i da izostavite) i na kraju sipati sos sa jagodama (sos je malo rei, ali stajanjem u frižideru on će da se stegne). Desert ostaviti u frižider, najmanje jedan sat, pa poslužiti.

Ovaj recept sam videla na blogu Minjina Kuhinjica, samo što sam ga ja napravila sa malim izmenama.

Savet