

Geršla osvežavajući kolac



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** geršla
- **200 g** mlevenih oraha
- **150 g** šećera u prahu
- 2 vanilin šećera
- **po potrebi** vodu

Dekoracija:

- **100 g** šlaga
- **po ukusu** kakao
- **po ukusu** ribizle (može bilo koje voće)

Priprema

Skuvati geršlu (staviti u hladnu vodu dok ne prokljuca, zatim poklopiti i smanjiti temperaturu). Kuvati 30-45 minuta na laganoj vatri. Geršlu kada se prohladi procediti i samleti u secku, u to dodati mlevene orahe, šećer u prahu i vanilin šećer.

Sipati u posude i dekorisati šlagom kakaom i ribizlama. Ostaviti 10 minuta u frižideru.

Savet

Geršlu pre kuvanja potopiti 3-4 sata u vodi.