

Brzo sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**elisnatog testa
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **3 dl**mleka
- **3 kašike**šecera
- **100 g**šlaga
- **1 dl**kisele vode
- **20** jagoda

Priprema

U malo mleka razmutiti puding i šećer, a ostatak mleka staviti da prvori pa skuvati puding. Puding ostaviti da se ohladi.

Lisnato testo tanko razvuci i iseci na pravougaonike željene velicine. Staviti lisnato na pleh izbockati malo viljuškom i peci na 220°C. Lisnato ohladiti.

Šlag umutiti sa kiselom vodom. U umucen šlag dodati ohlaen pudin od vanile pa izmiksati. Jagode oprati preseci na pola ili na cetvrtinu ako su velike.

Uzeti komad lisnatog testa staviti fil preko fila preati jagode pa odgore drugi komad lisnatog testa, posuti šećerom u prahu. Uraditi isto i sa ostatkom materijala.

Savet

Brz i preukusan desert, može i da se koristi drugo voe.