

Twisty vocni desert



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike**škrobnog brašna
- **2 kašike**kristal šecera
- **3 kašike**vode
- **250 ml**soka od višanja
- **2** banane
- **100 g**jagoda
- **50 g**višanja
- **200 ml**toping baze
- **malokokosovog** šecera
- **malokaramel** vanilin šecera

Priprema

Banane oljuštiti i iseci na kolutove. Jagode oprati i iseci. Višnje oprati i ostaviti sa košticom i peteljka radi dekoracije. Topping bazu umutiti u ;vrst šlag i staviti ga u kesicu sa dodacima za ukrašavanje. U šolji umutiti škrobno brašno sa šecerom i vodom da postane glatka smesa bez grudvica. U šerpu staviti sok od višanja i umuceno škrobno brašno.

Staviti kuvati na blagu vatru uz stalno mešanje dok se ne pocne zgušnjavati i postaje prozirno. U zdelu za serviranje ili u caše staviti isecene kolutove banana, preliti još toplom kremom od višanja. Pomocu šprica naneti šlag u hrpicama. Na šlag posuti kokosov šecer i karamel vanilin šecer. Na šlag staviti isecene jagode i višnje sa peteljka. Prema Vašoj želji u ovaj desert možete stavljati razno voce kao i vece kolicine istog.

Savet

Kako mi je ostalo soka od ceenja višanja odlučila sam da napravim osvežavajući voni desert sa voem koje sam imala kod kue. Ostalo mi je par višanja sa peteljka i kada sam ih stavila na vrh kolaa izgledalo mi je kao da je voe zaplesalo twist i odmah mi je palo na pamet da ovaj desert nazovem Twisty.