Desert od kivija i vanile



Sastojci

Potrebno je:

- 8 kivija
- 3,5 dl mleka
- 5 žumanaca
- 100 g šecera
- kesica želatina
- šipka vanile
- 600 g slatke pavlake
- 120 g šecera
- 1 kesica vanil-secera

Priprema

Oljuštiti kivi i iseci na kolutice. Kalup obložiti kivijem.

Skuvati mleko sa šipkom vanile. Umutiti 5 žumanaca sa 100 g šecera. Sipati u ovu smesu mleko zajedno sa prethodno razmucenim želatinom. Na umerenoj temperaturi kuvati uz stalno mešanje dok ne pocne da vri.

Kada se krem ohladi dodati pavlaku, šecer i vanil-šecer i sve dobro izmešati. Ovu smesu sipati u kalup obložen kivijem i ostaviti u frižider najmanje pola dana. Pre serviranja izvaditi iz kalupa i okrenuti tako da strana ukrašena kivijem bude odozgo.