

Krema sa kivijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10-takkivija**
- **oko 400 ml pavlake za šlag**
- **par kašika šecera**
- **2 vanilin šecera**
- **maloruma**
- **oko 40 g bijele cokolade**

Priprema

Kivi oljuštiti, izrezati na komade, a zatim ispasirati štapnim mikserom. Dodati šefer, vanilin šefer i malo ruma. Okoladu otopiti, a šlag umutiti.

Umucenom šlagu dodati otopljenu cokoladu, a zatim i kivi. Sve dobro sjediniti. Sipati u caše ili staklene posude, dekorisati ispasiranim kivijem i komadom kivija, pa dobro ohladiti u frižideru.

Savet

Još je dekorativnije ako u aše sipate red šлага sa otopljenom okoladom, pa red ispasiranog kivija... U šlag možete staviti i jednu ispasiranu bananu!