

Desert sa jagodama (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Podloga:

- **200 g** napolitanki sa jagodama
- **100 g** bele cokolade

Krem sa jagodama:

- **500 g** jagoda
- **1 kesica** želatina
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašika** šecera

Priprema

Jagode ocistiti i seckati i staviti u šerpicu, staviti šecer i vanilin šecer (ako volite slae, dodajte još šecera). Kod mene je manja modla za kuglof. okoladu otopiti na pari, napolitanke izmrvti rukama, cim se cokolada otopi, skinite da ne bude jako vruće i umešajte napolitanke, modlu premažite sa malo maslaca, stavite pola smese sa napolitankama, malo poravnajte i stavite u frižider da se haldi. Želatinu pripremite po upustvu na kesici. Stavite jagode na šporet i prokuvajte, sklonite sa šporeta i sameljite štapnim mikserom ili šta vec imate. Želatin na laganoj vatri otopite i sipajte u jagode. Sve pomešajte. Izvadite iz frižidera kalup i na keks sipajte pola smese sa jagodama, poravnajte stavite drugu polovinu napolitanki, preko opet jagode ostavite u frižider da se dobroooo ohladi. Tankim nožem preite po rubovima na modli, stavite tanjur i okrenite. Ono što je bilo dole sad je gore. Ukrasite po želji, služite sa sladoledom, šlagom šta volite ili bez icega. :)

Savet