

LEDENI KREM

Sastojci:

- šlag (1 kesica)
- mleko (2 l)
- breskve (1 kom.)
- margarin (200 g)
- banane (1 kom.)
- griz (250 g)
- šeæer (600 g)
- brašno (9 kašika)

Naèin pripreme:

Ispržiti 400g šeæera na suvo pa preko toga naliti litar mleka. Kad se šeæer rastopi u njega dodati 250g griza i kuvati do se griz ne skuva. Kad se skuva, smešu sipati u vlažan pleh i ostaviti da se ohladi. Preko toga narezati neko voçe(1 banana i 3 breskve,na primer).

Fil: U pola litra prokljuèalog mleka sipati smešu od prethodno pomešaih 9 kašika brašna i 8 kašika seæera sa malo hladnog mleka. Kuvati da se zgusne i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 200g margarina sa malo šeæera u prahu i to dodati u ohlađeni krem i lepo sjediniti. Fil sipati preko voæa i odozgo staviti jedan umuæeni šlag.

Prijatno!

Autor: Marija

SLADOLED OD JOGURTA

Za 2 osobe

Sastojci:

- jaja (2 kom.)
- puding od vanile (1 kesica)
- mleko (500 ml)
- jogurt (1 èaša)
- šeæer (7 kašika)

Naèin pripreme:

Skuvati puding u pola litre mleka (prema uputstvu sa kesice) dodati žumanca umuæena sa èetiri kašike šeæera i jogurt. Sve dobro umešati i staviti u zamrzivaè da se ohladi. Za to vreme napraviti šaum od belanaca koja se umute sa dve kašike šeæera i postepeno sipaju u pripremljen sirup od šolje vode i kašike šeæera. Sladoled prilikom služenja ukrasiti šamom.

Prijatno!