

# Ljetni desert sa jagodama



## Priprema:

Slatko vrhnje izmiksati u čvrst šlag.

Zatim u odgovarajućoj posudi u 5 dl hladnog mlijeka dodati sadržaj vrećice galetta pudinga od vanilije i prvo miksati najmanjom brzinom kratko pa povećati brzinu i miksati 1-2 minuta. Dodati 1/2 umućenog šlaga i sjediniti ručno miješajući silikonskom špatulom.

Isti postupak ponoviti i sa galetta pudingom od čokolade.

Svaku od pripremljenih krema prebaciti u poslastičarske plastične vrećice.

Pripremiti desertne čaše.

Jagode oprati i odstraniti peteljke.

Polovine jagoda rasporediti jednu do druge po dnu, uz sami rub čaše.

Na dno prvo rasporediti malo tamne kreme, zatim svijetlu kremu da prekrije jagode, preko posipati kakao keks, pa tamni krem i ponovo sloj kakao keksa.

Desert rashladiti u frižideru. Pred samo serviranje posuti sitno sjeckanim jagodama i ukrasiti listićima mente.

Prijatno!

## Potrebni sastojci za 8 porcija:

- 1 l punomasnog hladnog mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker galetta krem pudinga okus vanilije
- 1 vrećica Dr. Oetker galetta krem pudinga okus čokolade
- 3 dl hladnog slatkog vrhnja (zaslađeno)
- 200 g mješavine drobljenog i mljevenog kakao keksa
- 700 g jagoda