Osvježavajući limeta desert



Ovaj desert je meni ludiloooo …. po ljetnim vrućinama često ga pripremam iz tri razloga:

1 . zato što je vro brz za pripremu , 2 . vrlo je ukusan , 3 . osvježava …

SASTOJCI : (za 6 čašica po 100 ml .)

200 g mliječnog namaza (npr . Philadelphia , ABC , Dukatela itd …)

400 g zaslađeno kondenzirano mlijeko

Ribana korica od jedne limete

80 ml cijeđenog soka od limete

Mljeveni keks (Petit, Plazma itd …)

ZA DEKORACIJU :

50 ml slatkog vrhnja

Limeta

PRIPREMA :

1 . kremasto umutiti mliječni namaz …

2 . dodati kondenzirano mlijeko , koricu i sok od limete te sve dobro izmiksati …

3 . u čašice redati mljeveni keks , kremu , keks , kremu …

4 . staviti napunjene čašice cca . 30 – 60 minuta u hladnjak …

5 . umutiti slatko vrhnje te ukrasiti čašice po želji **(POGLEDAJ VIDEO) …**

SAVJET :

Najbolje je vratiti čašice u hladnjak na 2 – 3 sata, kako bi vas desert osvježavao .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri