

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 cijedenog 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