



Десерт подарок во тегла

Фичо ќе ни даде предлози за десерт подарок во тегла. Одлична идеја за 8 март!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

За ПРВИОТ десерт ќе ви треба:

- 4 јајца
- 4 лажици шеќер
- малку виски
- 50 грама чоколадо
- 1 Лимон
- Колачи
- Луспи од бадем

За ВТОРИОТ десерт ќе ви треба:

- Слатка павлака
- Шумско овошје
- Бисквити
- Банани
- 1 Лимон
- 1 Портокал
- 4 лажици кафеав шеќер
- Овес

За ТРЕТИОТ десерт ќе ви треба:

- Суви колачи
- Брусница
- Инстант пудинг ванила
- 4 лажици шеќер
- Млеко
- Корн флекс
- Лешник
- Карамел

Ќе ви треба и:

- 3 големи тегли

Чекор 1

Одвојте ги белките од жолчките. Белките изматете ги со шеќерот и додадете кора од 1 лимон.

Жолчките ставете ги на пара и додадете 4 лажици шеќер, виски и чоколадото.

Оставете го кремот од жолчки да се олади.



Чекор 2

Во првата тегла на дното ставете крем од жолчки, над кремот коцки колач кој што го имате по дома, изматените белки, сируп од чоколадо и лушпи од бадем.

Чекор 3

За втората тегла: слатката павлака изматете, додадете го шумското овошје и промешајте со шпатула.

Оставете во фрижидер да се стврдне.

Бисквитите со кората од портокал избендирајте ги во убав прав.

Бананите излупете ги, испасирајте ги и додадете малку сок од лимон да не потемнат.

Овесот ставете го во Ростерот, попрскајте со кафеав шеќер и потпечете во рерна.

Во теглата редете: банани, бисквити со портокал, шлаг од шумско овошје и на крај потпечен овес.

Чекор 4

За третата тегла ставете го корнфлексот на дното, суви колачиња измелени со суво овошје, подготвениот инстант пудинг, потпечен сецкан лешник и карамел.

Чекор 5

Подарете со љубов!

Совет

Теглите можете да ги декорирате со коноп, машни или да залепите етикети на нив.

Користени производи:



Ростер тава



Нутрибулет



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk