



Штангли со кајсии (посно)

Многу декоративен, вкусен, а воедно и посен десерт. Брз и лесен за подготовка, дури и за почетници во кујната.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ПРВ ДЕЛ ќе ви треба:

- 200 грама суви кајсии
- 4 лажици шеќер во прав
- лист од обланда
- 1/2 банана

За ВТОР ДЕЛ ќе ви треба:

- 100 грама шеќер
- 50мл вода
- 50 грама маргарин
- 100 грама мелени бисквити

За ГЛАЗУРА ќе ви треба:

- 50 грама црно чоколадо
- 1 лажица масло

Чекор 1

Калапот обложете го со најлон фолија. Листот обланда пресечете го според димензијата на калапот и ставете го внатре како основа.

Чекор 2

Кајсиите и бананата исечкајте ги во сецкото, па убаво измесете ги заедно со шеќерот во прав. Смесата распределете ја врз парчето обланда и ставете го во фрижидер додека го подготвувате следниот дел.

Чекор 3

За вториот дел ставете ги шеќерот и водата да зовријат, па додадете го маргаринот да се стопи. Измелете ги бисквитите, па на крај убаво измешајте ги и нив во смесата.

Оставете да се излади, а потоа рамномерно нанесете ја врз смесата од кајсии и банана. Оставете во фрижидер додека ја приготвувате глазурата.

Чекор 4

Ставете го чоколадото со маслото во сад на пара да се стопи. Со четче нанесете ја глазурата врз изладената смеса, па декорирајте по желба. Оставете да се стегне чоколадото, па сервирајте.



Совет

Големината на парчињата зависи од тоа колку сакате благо, дали ќе ги сечете како бајадери, или како поголеми штангли.

Користени производи:



Делициа Сад за сос



Сет калапи



Кујнски сецко

delimano®

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