

# Lagani švedski slatkiš sa malinom

Osvežavajući desert, idealan za uživanje sa najmilijima!

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Krem:

3 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold  
60 g šećera muscovado  
rendana kora limuna  
500 g pavlake neutralne  
100 ml mleka  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer

### Mrvice:

200 g rabarbare  
150 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer  
1 kašičica kardamoma u zrnu  
100 g malina  
100 ml vina belog

### Za serviranje:

250 g malina  
nana za dekoraciju

- 1 Želatin staviti u vodu da omekša. U manju šerpu staviti šećer i neutralnu pavlaku i uz mešanje staviti da se kuva na blagoj vatri. Dodati rendanu koru od limuna, mleko i omekšali želatin. Nastaviti mešanje da se želatin istopi. Kada proključa presuti u posudu za hlađenje i prekriti prijanjajućom folijom da se ne stvori korica. Staviti u frižider da se hladi. Pre serviranja umutiti mikserom da se dobije penasti krem.
- 2 U posudu za mešanje staviti sve sastojke. Margarin usitniti i sve dobro promešati da se dobije rastresita masa. Dobijenu masu presuti i rasporediti na pleh obložen papirom za pečenje i peći u rerni na 180 stepeni oko 15 minuta da postanu hrskave. Kada se ohlade usitniti ih rukama, po potrebi.
- 3 Rabarbaru iseći na tanke kriške. U šerpu odgovarajuće veličine sipati šećer, vino, kardamon u zrnu i maline. Dodati rabarbaru i kuvati na blagoj vatri 10 do 15 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se hladi.
- 4 U čaše za serviranje prvo sipati kompot, preko kompota staviti maline, krem i na kraju mrvice. Dekorirati malinama i nanom.