**SMETANOVA STRJENKA**

**Sestavine:**

5 dl smetane

25 g sladkorja

2 lista želatine (4 g)

1 vanilijev sladkor

Sadje po izbiri (jagode, češnje, borovnice, maline,…)

**Postopek priprave:**

Liste želatine namoči v vodi. 2,5 dl sladke smetane (nestepene) zavri in jo odstavi z ognja. Ožmi liste želatine in jih raztopi v sladki smetani. Ves čas mešaj, dokler sesmetana ne začne ohlajati. Ko se smetana ohladi, stepi preostalih 2,5 dl smetane s sladkorjem in jo primešaj k ohlajeni smetani.

Pripravi kozarce ali skodelice, v katere boš nalil smetano in jih rahlo namasti z oljem. Vanje vlij maso in jo postavi v hladilnik za nekaj ur, da se strdi.

Pred serviranjem izbrano sadje pokuhaj, da se zmehča in prelij po vrhu smetanove strjenke.

Dober tek!