




KAKIJEVA SLADICA V KOZARCU

Za vikend sem pripravila kakijevo sladico v kozarčkih. Če jo želiš pripraviti tudi sam/-a, prilagam recept in sestavine, ki jih za sladico potrebuješ. Informacije o kakiju: **KAKI** je vrsta drevesa. Kaki imenujemo tudi njegov sadež, ki je oranžne barve. Po barvi in strukturi je podoben paradižniku. Je sladkega okusa, lupina in notranjost sadeža pa sta polna koristnih učinkovin.

RECEPT ZA KAKIJEVO SLADICO

Sestavine:	Postopek:
<ul style="list-style-type: none">- 250 g mascarponeja- 4 srednje veliki kakiji vanilija- 1 žlica sladkorja (po želji)- 1 žlica cimeta v prahu- 150 ml sladke smetane- 150 g piškotov amaretti- Grenki kakav v prahu (po okusu)- Ostružki jedilne čokolade (po okusu) 	<ol style="list-style-type: none">1. Kakije umijemo, jih olupimo, odstranimo zeleni del. Nato jih narežemo v posodo za miksanje in zmiksamo v kakijev pire.2. V drugi posodi trdo stepemo sladko smetano.3. V večji posodi z metlico zmešamo mascarpone, polovico kakijevega pireja in cimet. Krema poskusimo in po potrebi dodamo žlico sladkorja.4. Mešanici mascarpone + kakijev pire + cimet dodamo še sladko smetano.5. Piškote amaretti nadrobimo na drobne koščke.6. Sladico pripravimo v manjši stekleni kozarec, vanj nalagamo sestavine po naslednjem vrstnem redu:<ul style="list-style-type: none">- Krema z mascarponejem in kakiji- Nadrobljeni piškoti amaretti- Krema z mascarponejem in kakiji- Nadrobljeni piškoti amaretti- Kakijev pire- Plast grenkega kakava7. Na koncu sladico še okrasimo.

V primeru, da pripraviš sladico v kozarčku, jo poslikaj in pošlji na elektronski naslov: eva.gruber@guest.arnes.si . Sliko bomo z veseljem podelili pod rubriko Učilnica razvedrilnica – SPOROČAJ!