

Slasni i zdravi desert: cous cous kolač s jagodama

Zasladite se bez grižnje savjesti! Isprobajte jednostavan recept za brzu poslasticu s cous cousom te preljevom od svježih jagoda!

Sastojci:

Smjesa od cous cousa:

- 720 ml nezaslađenog soka od jabuka
- naribana korica 1/2 limuna
- 1 žličica arome vanilije
- malo soli
- 260 g cous cousa

Preljev od jagoda:

- 500 g svježih jagoda
- malo limunovog soka
- 2 žlice kokosovog šeera
- 1 žličica agara

Priprema: Soku od jabuke dodajte limunovu koricu, sol i aromu vanilije pa ga zagrijte do vrenja. Dodajte cous cous. Uz stalno miješanje, kuhajte cous cosu dvije minute na laganoj vatri. Smjesu ravnomjerno rasporedite u manji kalup za pečenje te ohladite najprije na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Za pripremu preljeva jagode izmiksajte u blenderu ili štapnim mikserom. Pireu od jagoda dodajte limunov sok i šećer pa ga zagrijte do vrenja i zgusnite agar agarom. Ohlađeni kolač poslužite s toplim ili hladnim preljevom! U slast!

Slatki savjet: Umjesto jagoda, za preljev možete koristiti i drugo voće, ovisno o sezoni. U obzir dolaze maline, kupine, višnje, breskve, jabuke... i sve što volite! :)

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)