



Krema od Zdenka svježeg sira za jelo i kolače s voćem



Priprema

Ocijedite breskve u cjedilu. Narežite ih na sitne kockice i dodajte sok od limuna. Pjenjačom pomiješajte Zdenka svježi sir za jelo i kolače, jogurt, šećer i vanilin šećer. Polovicu kreme od sira stavite u staklenu posudu. Na kremu stavite kockice bresaka pa ih pokrijte preostalom kremom od sira. Neka se hladi najmanje pola sata prije posluživanja.

Sastojci

1 konzerva kompota od bresaka, Naribana polovica limuna, 2 žlice soka od limuna, 500 g Zdenka svježeg sira za jelo i kolače, 1.5 dl jogurta , 3-4 žlice šećera, 1 vanilin šećer