

## Ajme, koliko nas je - Proljetni brusketi :)

Šim sam vidjela tko je ovomjesežni domažin blogerske igre [Ajme koliko nas je](#) ....., moja draga prijateljica [Pamela sa bloga Charnpam Cakes](#), i koju je temu odabrala - MENTA - znala sam da moram sudjelovati :)

Odmah sam se bacila na traženje svježe mente, što je u našem malom gradu dosta teško al sva ssreža pa imamo Spar gdje sam ga na kraju i kupila. Da je ova tema bila samo mjesec danan kasnije mogla bih upotrijebiti onu koja rasste u našem vrtu :) U planu su bili zapravo macaronsi sa mentom ali nikako da skupim dovoljno vremena i koncentracije za to :( a onda je vež i došao ovaj posljednji i dosta hektikžki tjedan u kojem sam slagala prekrasnu svadbenu tortu iz prethodnog post i mislila sam da uopže nežu stižni nešto napraviti :)

Nekako sam se sabrala i odlužila da moram napraviti nešto brzo i kreativno! Prošli tjedan sam jedan dan za vežeru radila brusketete sa parmezanom i žešnjakom pa mi je došla ideja da bi mogla napraviti desertne brusketete :) Evo recepta i finalnog izgleda :)



Sastojci:

1 francuz

100 g mascarponea

200 g jagoda

100 ml vrhnja za šlag

50 g sme?eg še?era

50 g še?era u prahu

2 žli?ice gustina

malo vode

10 listi?a svježe mente



1. Narezati jagode na kockice, nasjeckati mentu na sitne komadi?e. Francuz rezati na kose ploške i postaviti na tacnu.
2. Istu?i slatko vrhnje za šlag i dodati mu mascarpone sir, listi?e mente i nastaviti miksati dok se sve ne sjedini :)
3. Nasjeckane jagode, i ostatak listi?a mente zajedno sa sme?im še?erom staviti u lunac i kuhati dok ne ispusti sok ali da ipak ostanu komadi jagoda. Zatim dodati gustin pomiješan sa vodom i kuhati dok se ne zgusne. Staviti u hladnjak na 10-15 minuta da se malo prohladi.





4. Ploške francuza premazati namazom od mascapronea, preliteri prohladenim jagodama i ukrasiti svježim listićima mente :)

I brzo pojesti :)



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---