

## OSVEŽILNA BEZGOVA SLADICA V KOZARCU:

### PIŠKOTNO DNO:

- 200 g polnozrnatih piškotov
- 50 g masla

### KREMA:

- zavitek želatine
- 500 g skute
- 500 g navadnega jogurta
- 4 žlice bezgovega sirupa
- 1 bio limona
- 100 g tekočega medu
- 200 ml sladke smetane
- 1 žlica vaniljevega sladkorja



### PRELIV:

- 100 ml bezgovega sirupa
- zavitek brezbarvnega preliva za torte

### **PRIPRAVA:**

Piškote zmeljemo, dodamo raztopljeno maslo in dobro premešamo. Z maslo napolnimo dno kozarčkov.

Za kremo najprej namočimo želatino v 4 žlicah hladne vode. Posebej združimo skuto, jogurt, bezgov sirup, med ter lupinico in sok limone. Mešamo toliko časa, da dobimo gladko kremo. Želatino raztopimo nad soparo in ji primešamo 3 žlice smetane. Ostalo smetano stepemo skupaj z vaniljevim sladkorjem. Želatino in stepeno smetano vmešamo v kremo. Kremo prelijemo čez piškotno dno. Postavimo za hladno za najmanj 3 ure.

Za preliv v kozici zmešamo bezgov sirup s 120 ml vode. Vmešamo tortni preliv v prahu. Ves čas mešamo in segrevamo do vretja. Odstavimo, počakamo, da se nekoliko ohladi, nato pa glazuro prelijemo čez skutno kremo. Okrasimo s svežimi bezgovimi socvetji. Sladico postavimo za 1 uro v hladilnik.