

Kihiline dessert odrajahuga (3 portsjonit)

Koostisosad

- 3 sl odrajahu
- 500 ml maitsestatamata jogurtit
- 1 peotäis vaarikaid
- 1 peotäis mustikaid
- 1 peotäis valgeid sõstraid
- 2 sl mett

Peale

- 1 peotäis mandleid, meelepäraseid marju



Valmistamine

- Sega maitsestatamata jogurt meega.
- Lisa odrajahu, sega jogurtiga omavahel läbi.
- Purusta kahvliga valged sõstrad, mustikad ja vaarikad püreeaoliseks massiks.
- Haki mandlid väikesteks tükkideks.
- Pane serveerimisklaaside põhja kiht jogurti-odrajahu segu, seejärel marjapüree, siis jälle jogurti-odrajahu segu.
- Kaunista kihiline dessert mandlipuru ja meelepäraste marjadega.