



Vajadzēs:

- 3 paciņas cepumu (Selgas vai līdžiņu)
- 200 ml jogurta krēma
- 1 paciņa zefira
- 500 ml jogurta
- 1 paciņa marmelādes
- 200 ml saldā krējuma
- 1 tejakrote cukura, citrona mīziņa

Sadrupina 2 paciņas cepumus un ieber bļodā. Pieliek klāt jogurta krēmu un izmaisa. Iegāto masu ieliek traukā ar plakanu apakšu, bet stāvām malām, kurā ieklāta pārtikas plēve. Izlīdzina. Sagriež gabalos zefiru un marmelādi (mazliet marmelādes atstāj kākas rotāšanai), sadrupina atlikušo paciņu cepumu, - liek traukā. Pārlej ar jogurtu. Visu stingri piespiež un noļidzina. Liek ledusskapī uz 2-3 stundām. Pēc tam izgāž uz šķīvja, noņem plēvi un ar karoti noļidzina. Saputo saldo krējumu ar cukuru un citrona mīziņu, liek virsū kākai, rotā ar marmelādi! Lai izdodas!