

Puding praline



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pudinga od vanile
- 700 ml mleka
- 5 kašika šecera
- malo otopljene čokolade
- malo maksa

Priprema

Puding skuvati po uputstvu sa kesice. Kalupe za praline spremiti i naliti vrućim pudingom. Ja sam malo maksa stavljala na dno kalupa pa onda sipala pudng, možete, a i nemorate. Višak pudinga odstraniti nožem povlaćeci polako po celoj površini kalupa, izravnati površinu kalupa i pudinga. Staviti u frižider, jedno dva sata da se ohladi puding i da praline mogu da lepo ispadaju iz kalupa. Ohlaene praline polako istiskivati iz kalupa i reati na tanjir na kome cete služiti...

Savet

Ukrasite sa malo otopljene čokolade i mislim da eće svi uživati, najmladji pogotovu. Ako vam ostane pudinga, a ostae, možete ga servirati u inijice ili u još jedne kalupe. Moji kalupi za praline su za 15 pralina.