

## ***Pola pola desert***



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 l** mleka
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **2 kesice** vanilin šećera
- **100 g** čokolade
- **200 ml** slatke pavlake
- **6 kašika** šećera

### **Priprema**

Staviti 700 ml mleka i slatku pavlaku da provri, pa podeliti u dve šerpice. U jednu činijicu sipati 150 ml mleka, 3 kašike šećera, puding od vanile i vanilin šećer.

U drugu činijicu sipati 150 ml mleka, 3 kašike šećera, puding od čokolade, izrendanih 70 g čokolade. Tako zakuvati dve vrste pudinga u dve šerpice.

Držati obe šerpice iznad posuda i istovremeno sipati. Preko narendati preostalih 30 g čokolade. Običan desert na neobičan način.

### **Savet**