

Desert sa pirincem i ananasom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljaintegralnog pirinca**
- **2 šoljeananasa iseckanog na kockice**
- **6 kašikaotpljenog putera**
- **150 gsmeeg šecera**
- **2 dlsoke od ananasa**
- **1 kesicaželatina**

I još:

- **8 kolutovaananas**

Priprema

Želatin pripremite po uputstvu sa kesice i ostavite sa strane. U odgovarajucoj posudi skuvajte pirinac i ocedite. U topao pirinac dodajte otopljeni želatin i intenzivno mešajte varjacom. Potom dodajte iseckani ananas, šecer i puter i sve dobro sjedinite mešanjem. Kalupe za puding podmažite i napunite pripremljenom smesom. Desert ostavite na hladnom mestu da se stegne. Ohlaeni pažljivo izvadite iz kalupa i servirajte na kolatu ananasa. Dekorišite po želji i poslužite.

Savet