

# **Moj lažni sladoled u čaši**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** kesicepudinga od vanile
- **0,5** lslatke pavlake
- **1** Imleka
- smrznuto voce
- narendana cokolada za dekoraciju
- **po ukusu**šecer (za puding)

## **Priprema**

Prema uputstvu na kesici skuhamo puding od vanile, s razlikom da mesto dva u litri mleka skuhamo tri pudinga, zbog intenzivnijeg ukusa. Dodamo šefer po ukusu. Pustimo da se ohladi i pazimo, da se ne uhvati korica.

Potpuno ohlaen puding razmutimo mikserom, pa postepeno dodajamo slatku pavlaku.

Sada umešamo smrznuto voce po želji. Ja najviše volim maline, jer su malo kiselkaste i jako osvežavajuće.

Kremu razdelimo u čaše i dekorišemo po želji. Ja sam ovog puta koristila rendanu cokoladu. Uživajte u predivnom ukusu!

## **Savet**

Ovo mi je prvi recept i nadam se da e vam se svideti :)