

## **Vocna poslastica sa pudingom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** jabuka
- **1** kašicicacimeta
- **1** kesicavanilin šecera
- **6** kašikašecera

#### **I još:**

- **1** l mleka
- **4** kašikešecera
- **2** kesicepudinga od vanile

#### **Za dekoraciju:**

- **malomlevenih** oraha
- **maloseckanih** oraha

### **Priprema**

Jabuke oprati, oljuštiti i izrendati. Staviti izrendane jabuke u ciniju, dodati cimet, vanil šecer i šecer, pa staviti na

šporet i izdinstati. Puding: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, a ostatak mleka staviti na šporet zajedno sa šecerom da provri. Kad provri dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se puding ne zgusne. Pripremiti 4 cinijice. Na dno cinijice staviti izdinstane jabuke i posuti sa malo mlevenih i seckanih oraha.

Zatim sipati puding.

I još jedan red izdinstanih jabuka. Odozgo posuti sa mlevenim i seckanim orasima.

### **Savet**