

Bingo dezert



težina: **lako**

za: **3** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 kašike šecera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 6-7 komada jafa keksa
- 6-7 komada piškota

I još:

- 3 komada piškota

Za dekoraciju:

- 3 komada jafa keksa
- 3 komada piškota
- po želji rendana čokolada

Priprema

Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje na laganoj vatri dok se ne zgusne.

Pripremiti 3 dezertne čaše, pa u svaku na dno staviti po jednu kašiku vrućeg pudinga.

Zatim na puding staviti u svaku čašu po jednu iseckanu piškotu.

U ostatak pudinga dodati iseckanih 6-7 piškota i 6-7 jafa keksa (dodati u vruć puding) i promešati.

Smesu naneti u dezertne čaše preko iseckanih piškota. Odozgo posuti sa rendanom čokoladom i svaku čašu dekorisati sa po jednom piškotom i jafom ili dekorisati po vašoj želji.

Savet