

Letnji užitak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za podlogu:

- **150 gmlevenog keksa**
- (plazma, petit, zlatni pek,...)
- **po potrebisok ili mleko**

Za puding:

- **500 mlmleka**
- **4 kašikešecera**
- **1 kesicapudinga od vanile**
- **po željivoce** (višnje, jagode, kupine, banane, kivi, maline, ...)

Za dekoraciju:

- **1 kesicašлага**

Priprema

Podloga: U mleveni keks dodavati po malo soka ili mleka da se dobije kompaktna smesa. Dobijenu smesu

rasporediti na dno u dezertne caše.

Puding: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. U vruće dodati iseckano voće po želji (koristila sam višnje).

Vruće sipati u dezertne caše preko podloge od keksa. aše ne puniti do vrha, ostaviti malo mesta i za šlag.

Šlag umutiti prema uputstvu sa kesice pa špricem naneti preko pudinga. Rashladiti u frižideru.

Savet