

Desert u caši



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokoladnih keksica
- **1 l** mleka
- **7 kašika** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 štangle** cokolade
- **po želji** zamrznuto bobicasto voće
- **2 kesice** šlaga

Priprema

okoladne keksice samleti.

Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šecerom da provri pa u prpvrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne.

Puding podeliti na dva dela i u jedan deo dodati cokoladu i mešati da se cokolada otopi.

U caše sipati prvo dve kašike mlevenog keksa.

Zatim preko keksa naneti 2 kašike pudinga od vanile.

Pa 2 kašike pudinga sa cokoladom. Staviti u frižider da se ohladi.

Zamrznuto voće iseckati pa naneti preko pudinga sa cokoladom.

Šlag umutiti prema uputstvu sa kesice i naneti špricom preko voća.

Desert dobro ohladiti u frižideru pa uživati u poslastici.

Savet