

Puding Luding



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za filove:

- **2 kesice** pudinga od cokolade
- **1 kesica** instant pudinga od vanile
- **1 kesica** šlaga
- **1500 ml** mleka

Za biskvit:

- **200 g** kokosovog brašna
- **300 g** suvog groža
- **100 g** brašna
- **250 g** margarina

Za preliv:

- **3** pomorandže

Priprema

Preko noci ostaviti kokosovo brašno u vodi, u dubljoj ciniji. Ujutru procediti gazom ili krpom. Kokosovu vodu

cuvati u frižideru, može poslužiti kao lepo i zdravo osveženje. U proceeno kokosovo brašno lepo umešati prethodno otopljen margarin, zatim dodati suvo grože i brašno (po želji može se dodati kašika, dve dekstroze). Testo razvuci na pleh (sa pekarskim papirom ili podmazan) debljine oko 1 cm. Podeliti ga okruglim kalupom odgovarajuće velicine. Ostatke ne odvajati, već peci zajedno na 200 stepeni, dok ne porumeni (oko 20-tak minuta). Ostaviti da se ohladi.

Skuvati mleko, pa litar odvojiti za puding od čokolade, 250 ml za instant puding od vanile i isto za šlag. čokoladni puding skuvati pa sipati u modle (plastične ili metalne, mogu i neke silikonske, po njima ćete odrediti i veličinu kalupa za kolutove keksa), ostaviti da se prohladi, pa staviti u frižider. Za to vreme umutiti instant puding od vanile i šlag.

Iscediti pomorandže i tim sokom preliti keks od kokosa. Ostatke keksa odvojiti, a kolutove poreati na tacne. Na njih pažljivo prevrnuti modle sa pudinzima, pa preko diskretno posuti puding od vanile. A okolo po rubu, našpricati šlag (možete koristiti i šlag iz boce).

Savet

Ostatke možete pomešati u dubljoj iniji i uvati u frižideru. Sve navedene proizvode možete nai bez šeera, sa zaslaivaem Stevijom, u bolje snabdevenim prodavnicama.