

Brza sreća



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** puding od jagode
- **2 belanceta**
- **4 kašike** fruktoze
- **500 ml** vode

I još:

- **1 šolja** višanja
- **2 reda** čokolade
- **nekoliko** napolitanke sa lešnik punjenjem
- **50 g** šlag kreme
- **malo** kikirikija

Priprema

Puding razmutiti sa malo vode i zakuvati u 400 ml vode i 2 kašike fruktoze. Belanca ulupati u čvrst sneg sa 2 kašike fruktoze. Odvojiti malo zakuvanog pudinga, a ostatak sjediniti belancima muteci najmanjom brzinom.

U čaše sipati malo fila, preko fila izlomiti malo napolitanke i staviti po nekoliko višanja. Odozgo staviti malo posebno umucene šlag kreme. Opet izlomiti malo napolitanke, nekoliko kikirikija i narendati malo čokolade. Odozgo šlag i uz ivicu staviti po malo ukuvanog pudinga. Završiti napolitankom i sa nekoliko kikirikija.

Odložiti na kratko u frižider da se ohladi pa poslužiti.

Savet

Obradujte najmilije brzom poslasticom :-)