

Desert sa kumkvatom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1krem puding sa ukusom cokolade, bez kuvanja
- 1krem puding, sa ukusom vanile
- 200 mlslatke pavlake
- 3 kašikekisele pavlake
- 3 kašikešecera u prahu
- 700 mlmleka
- 200 gkumkvata

Priprema

Krem puding umutiti, svaki posebno, sa po 350 ml mleka (ne dodaje se šećer).

Slatku pavlaku umutiti sa šećerom u prahu. Dodati kiselu pavlaku i sjediniti.

Kumkvat iseckati na kockice (jedan deo ostaviti za ukrašavanje). Kumkvat je voće iz roda pomorandži. Plodovi su mali i jedu se sa korom. Pri kupovini birati manje plodove, jer su slai i bez koštica. Ukus je fenomenalan - korica je ukus mandarine, a socna sredina je mešavina ukusa pomorandže, limuna i grejpfruta.

U čašama za desert staviti deo pudinga sa čokoladom, zatim deo slatke pavlake. Preko slatke pavlake posuti iseckani kumkvat, pa staviti deo pudinga sa vanilom - slatka pavlaka - kumkvat - puding sa čokoladom - slatka pavlaka i ukasiti kumkvatom, isecenim na četvrtine.

Desert dobro rashladiti, pa poslužiti.

Savet