

okoladni puding i puding sa nanom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Puding sa nanom:

- **20** gsveže nane
- **300** mlmleka
- **30** ggustina
- **50** mlvode
- **100** gšecera

Puding sa cokoladom:

- **800** mlmleka
- **200** gmlecne cokolade
- **60** ggustina
- **100** mlvode

Priprema

Puding sa nanom: Ocišcene listove nane staviti, zajedno sa mlekom, u blender i, dobro, izblendati (ja sam to uradila u nutribulletu).

Zatim mešavinu mleka i nane prebaciti u, odgovarajucu, posudu, dodati šefer, pa staviti na šporet, da provri. Kuvati, na srednjoj temperaturi, tri minuta.

Za to vreme razmutiti gustin, sa vodom. Dodati razmuceni gustin i skuvati, kao svaki, puding. Skuvani puding rasporediti u, odgovarajuce, caše, do 1/3, ukupne zapremine caše (koje prethodno treba isplaknuti hladnom

vodom).

Puding sa cokoladom: U, dublju, posudu sipati mleko, dodati izlomljenu cokoladu i staviti da provri (šecer nije potreban, zbog cokolade). Žicom za mucenje sjediniti mleko i, rastopljeni, cokoladu.

Gustin razmutiti sa vodom i dodati u provrelo mleko. Mešati dok se ne skuva, kao, svaki, puding. Skuvani puding sipati preko pudinga sa nanom.

Ostaviti da se, puding, ohladi na sobnoj temperaturi, pa ga ostaviti u frižider, da se dobro, ohladi. Ovo morate, obavezno, da napravite. Dobice te puding, fantasticnog ukusa, cokolade i nane.

Savet