

Crvene pjegice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kupina
- **10 kašika** šecera
- **20 g** pudinga od malina
- **500 ml** mlijeka
- **500 ml** vrhnja za šlag
- **1 vrecica** želatine
- **15-16** napolitanke

Priprema

Prokuhati mlijeko sa 5 kašika šecera - ohladiti. Umutiti vrhnje za šlag, dodati mlijeko i želatinu, pa još mutiti. U šerpu staviti kupine, preliti ih vodom, dodati 5 kašika šecera i prokuhati. Im prokuha, dodati 20 g (pola vrecice) pudinga od maline, rastvorenu u malo vode. Kratko kuhati, pa skloniti sa vatre. Prohladiti puding i sipati u posudice ili čaše.

Redati sljedećim redoslijedom: puding - krema od vrhnja - izmrvljene napolitanke - krema - puding - krema - i na vrh kreme praviti tackice od pudinga.

Dobro ohladiti prije posluživanja!

Savet

Umjesto kupina mogu se koristiti maline, jagode, višnje, borovnice...po želji!