Puding od tapioke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl**perlica od tapioke
- **6 dl** mleka
- **3 ravne kašike**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 g**zamrznutih višanja
- **2 kašike** šecera
- **1 ravna kašika**gustina

Priprema

Tapioke staviti u mleko i ostaviti da odstoji 1 h. Za to vreme napraviti preliv od višanja: Odmrznute višenje staviti u šerpu, dodati im šecer i jedan vanil šecer i krenuti da ih kuvate, moje su bile u soku, pa je kuvanje trajalo oko 15 minuta. Pred sam kraj, pošto je bilo još tecnosti, a da bih skratila postupak, dodala sam jednu kašiku gustina. Smanjila vatru i ukuvala dok se nije zgusnulo, bukvalno pola minuta, minut (zavisi od kolicine tecnosti).

Posle sat vremena stajanja tapioke u mleku, dodati šecere i staviti da se kuva. Kada provri mleko smanjiti vatru i kuvati još neko vreme, dok se tapioke ne protvore u "staklene" kuglice. Skinuti sa vatre i ostaviti još nekih 15-ak minuta u šerpi uz povremeno mešanje.

Savet

Poslužiti u ašama, reati sloj od višanja, pa tapioke. Uživajte u vašem zdravom slatkišu :)