

Moj lažni sladoled u caši



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **0,5** llatke pavlake
- **1** mleka
- smrznuto voće
- narendana cokolada za dekoraciju
- **po ukusu** šećer (za puding)

Priprema

Prema uputstvu na kesici skuhamo puding od vanile, s razlikom da mesto dva u litri mleka skuhamo tri pudinga, zbog intenzivnijeg ukusa. Dodamo šećer po ukusu. Pustimo da se ohladi i pazimo, da se ne uhvati korica.

Potpuno ohlaen puding razmutimo mikserom, pa postepeno dodajamo slatku pavlaku.

Sada umešamo smrznuto voće po želji. Ja najviše volim maline, jer su malo kiselkaste i jako osvežavajuće.

Kremu razdelimo u caše i dekorišemo po želji. Ja sam ovog puta koristila rendanu cokoladu. Uživajte u predivnom ukusu!

Savet

Ovo mi je prvi recept i nadam se da e vam se svideti :)