

## **Bingo dezert**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2** l mleka
- **1** kesica vanilin šecera
- **3** kašike šecera
- **1** kesica pudinga od vanile
- **6-7** komada jafa keksa
- **6-7** komadapiškota

#### **I još:**

- **3** komadapiškota

#### **Za dekoraciju:**

- **3** komada jafa keksa
- **3** komadapiškota
- **po želji** rendana cokolada

### **Priprema**

Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje na laganoj vatri dok se ne zgusne.

Pripremiti 3 dezertne caše, pa u svaku na dno staviti po jednu kašiku vrueg pudinga.

Zatim na puding staviti u svaku cašu po jednu iseckanu piškotu.

U ostatak pudinga dodati iseckanih 6-7 piškota i 6-7 jafa keksa (dodati u vruc puding) i promešati.

Smesu naneti u dezertne caše preko iseckanih piškota. Odozgo posuti sa rendanom cokoladom i svaku cašu dekorisati sa po jednom piškotom i jafom ili dekorisati po vašoj želji.

## **Savet**