

Breskvica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** keksa
- **3** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 l** mleka
- **2 kesice** želatina
- **500 g** breskvi
- **po ukusu** šećera

Priprema

Puding skuvati po uputstvu na kesici, zasladiti po ukusu. Dok se puding kuva umesati kesicu želatina. Breskve oljuštiti i iseci na tanke kriske. U malo toplog mleka potapati keksa i re?ati na dno tacne. Keks premazati trecinom prohladjenog pudinga, preko pudinga poredjati kriške breskve, pa ponovo filovati pudingom, zatim re?ati breskve i na kraju ponovo premazati puding. Preko pudinga slagati keksa natopljen u mlakom mleku. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi, za to vreme u malo zasladjene vode prokuvati kriske breskvi, pa dodati drugu kesicu želatina. Prokuvane breskve rasporediti preko keksa i preliti sirupom. Vratiti u frižider da se dobro ohladi i stegne želatin.

Savet