

Posni vocni desert (na vodi)



težina: **lako**

za: **9 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml**soka od kajsije
- **250 ml**vode
- **250 g**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **200 g**kivija
- **300 g**banana
- **300 g**jabuka

I još:

- **50 g**suvoj groža
- **50 g**brusnica

Priprema

Voce ocistiti i iseci na kockice. U dublju posudu sipati sok od kajsija, dodati šefer i staviti da provri. Puding rastvoriti sa 250 ml vode.

Kada sok sa šecerom provri ubaciti iseckane jabuke i kivi i kuvati pet minuta. Dodati iseckane banane i kuvati, još, dva minuta. Na kraju sipati razmuceni puding i kuvati dok se ne zgusne.

Kada se smesa zgusne sipati je u posude za puding, prethodno ovlažene hladnom vodom. Po vrhu posuti mešavinom suvog groža i brusnica. Ostaviti, u frižider, da se dobro ohladi, pa poslužiti.

Savet