

## *Puding s vocem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** brašna
- **100 g** margarina
- **100 g** kakao
- **150 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 l** mleka
- **100 g** čokolade
- **300 g** jagoda
- **100 g** šecera
- **1/2** limuna - sok

### **Priprema**

Prokuvati mleko sa vanilinim šecerom i margarinom, a u drugoj šerpici izmešati šecer, brašno i kakao pa nalivati provrelo mleko uz stalno mešanje. Šerpu vratiti na vatru puding kuvati dok se masa ne zgusne.

Vreo puding sipati u kalupe koji su predhodno premazani margarinom. Ostaviti puding da se ohladi i stegne. Jagode iseci na sitnije komadice sipati šecer i sok od pola limuna u šerpi i staviti da vri uz stalno mešanje varjacom.

Čokoladu istopiti na pari, hladan puding istresti na tacnu, premazati ga otopljenom čokoladom, preliti ga dresingom od jagoda.

## Savet

Puding je ovaj put od čokolade, a može biti bilo koji po vašoj želji. Takođe dresinge od voća može biti isto od bilo kog voća, a može se dekorisati kako vi želite. Pustite maštu i igrajte se. Prijatno!