

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 kesicavani**lin šecera
- **1 l**mleka
- **100 g**cokolade
- **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.

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

Savet

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