

Lagani desert sa pudingom i voćnim kremama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Za kremu od višanja:

- **500** gvišanja bez koštice
- **250** mlvode
- **3** kašikekristal šecera
- **1** prepuna kašikaškrobnog brašna
- **50** mlvode
- malocimeta u prahu

Za kremu od kajsiјa:

- **600** gkajsiјa bez koštica
- **2** kašikekristal šecera
- **1,5** prepunih kašikaškrobnog brašna
- **50** mlvode

Za kremu od pudinga sa ukusom vanile:

- **1** kesicakrem pudinga sa ukusom vanile bez kuvanja
- **300** mlhladnog mleka

Za kremu od pudinga sa ukusom cokolade:

- **1 kesica** krem pudinga sa ukusom cokolade bez kuvanja
- **300 ml** hladnog mleka

Priprema

Za pripremu ovog deserta koristila sam voce iz zamrzivaca. Zaleene višnje bez koštice staviti u šerpu, preliti sa 250 ml. vode, dodati 3 kašike šecera i kuvati na jacoj vatri dok ne provri (oko 5 min.). Odvojiti višnje od soka kroz cetku i pustiti da malo odstoje da se sok dobro iscedi iz višanja. U jednoj posudici promešati 1 kašiku škrobnog brašna sa 50 ml vode. Sok od višanja vratiti u šerpu u kojoj su se višnje kuvali, dodati razmuceno škrobno brašno i uz stalno mešanje kuvali dok se ne zgusne i postane bistar (oko 5 min.), dodati višnje i malo cimeta i kuvali još oko 5 minuta uz mešanje. Šerpu skinuti sa vatre i pustiti da se ohladi na sobnoj temperaturi oko 60 min.. Zaleene kajsije bez koštice staviti u šerpu, preliti sa 300 ml. vode, dodati 2 kašike šecera i kuvati na jacoj vatri dok ne provri (oko 5 minuta). Odvojiti kajsije od soka kroz cetku i pustiti da malo odstoje da se sok dobro iscedi iz kajsija. Kajsijama skinuti ljsku koja se veoma lako skida, a polovine kajsija ostanu cele. U jednoj posudici promešati 1,5 kašike škrobnog brašna sa 50 ml vode. Sok od kajsija vratiti u šerpu u kojoj su se kajsije kuvali, dodati razmuceno škrobno brašno i uz stalno mešanje kuvali dok se ne zgusne i postane bistar (oko 5 minuta), dodati kajsije i kuvali još oko 5 minuta uz mešanje. Šerpu skinuti sa vatre i pustiti da se ohladi na sobnoj temperaturi oko 60 minuta.

Krem puding sa okusom vanile i okusom cokolade svaki posebno pripremiti prema uputstvu sa kesice: Mleko iz frižidera staviti u dublju posudu i dodati sadržaj kesice. Masu mutiti mikserom oko pola minute minimalnom brzinom, a zatim nastaviti mucenje maksimalnom brzinom oko 3 minuta. Ako Vam nije dovoljno sladak krem dodajte šefer u prahu po ukusu.

Slagati u 8 caša od 200-250 ml: Umuceni puding od cokolade, ohlaena krema od kajsija, umuceni puding od vanile, ohlaenu kremu od višanja i tako redom dok se sav materijal ne iskoristi Na kraju desert u svakoj caši posuti Bourbon Vanilom (ukupno 2 kesice), a može se ukrasiti i sa šlagom. aše odložiti u frižider da se desert dobro ohladi.

Sa Krem pudingom bez kuvanja mogu se raditi razni deserti sa vocem uz malo mašte i kulinarskih sposobnosti. Jedan dan sam radila samo sa višnjama i Krem pudingom sa okusom vanile i desert nam se veoma dopao. Drugi dan sam radila sa višnjama, kajsijama i Krem pudinzima sa okusom vanile i cokolade i bili smo ocarani osvežavajućim okusom.

Savet

Dugo vremena u mom, a ni u okolnim mestima nije se mogao nabaviti puding bez kuvanja koji sam davnih godina koristila za pripremu različitih laganih deserta i to sa uvek razliitim vojem, svežim ili kuvanim. Konano sam uspela nabaviti puding bez kuvanja i osmisnila sam lepi osvežavajući desert koji mi je „iz prve“ uspeo. Bila sam veoma zadovoljna da sam odmah uspela da pogodim količinu vode, šeera i škrobnog brašna. Nama se jako

svia, a nadam se da e i Vama. Ovaj prelepi hladan voni desert izuzetno prija u vrele letnje dane.