

Lagani desert sa pudingom i vocnim kremama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kremu od višanja:

- **500 g** višanja bez koštica
- **250 ml** vode
- **3 kašike** kristal šećera
- **1 prepuna kašika** škrobnog brašna
- **50 ml** vode
- **malocimeta** u prahu

Za kremu od kajsijsa:

- **600 g** kajsijsa bez koštica
- **2 kašike** kristal šećera
- **1,5 prepunih kašika** škrobnog brašna
- **50 ml** vode

Za kremu od pudinga sa ukusom vanile:

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

Za kremu od pudinga sa ukusom čokolade:

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

Priprema

Za pripremu ovog deserta koristila sam voće iz zamrzivaca. Zaleđene višnje bez koštica staviti u šerpu, prelići sa 250 ml. vode, dodati 3 kašike šećera i kuvati na jačoj 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 kuvale, dodati razmuceno škrobno brašno i uz stalno mešanje kuvati dok se ne zgusne i postane bistar (oko 5 min.), dodati višnje i malo cimeta i kuvati još oko 5 minuta uz mešanje. Šerpu skinuti sa vatre i pustiti da se ohladi na sobnoj temperaturi oko 60 min.. Zaleđene kajsije bez koštica staviti u šerpu, prelići sa 300 ml. vode, dodati 2 kašike šećera i kuvati na jačoj 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 ljusku 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 kuvale, dodati razmuceno škrobno brašno i uz stalno mešanje kuvati dok se ne zgusne i postane bistar (oko 5 minuta), dodati kajsije i kuvati 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 čokolade 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 šećer u prahu po ukusu.

Slagati u 8 čaša od 200-250 ml: Umuceni puding od čokolade, ohlađena krema od kajsija, umuceni puding od vanile, ohlađenu kremu od višanja i tako redom dok se sav materijal ne iskoristi. Na kraju desert u svakoj čaši posuti Burbon Vanilom (ukupno 2 kesice), a može se ukasiti i sa šlagom. Čaše odložiti u frižider da se desert dobro ohladi.

Sa Krem pudingom bez kuvanja mogu se raditi razni deserti sa voćem 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 čokolade i bili smo ocharani 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 različitim voćem, svežim ili kuvanim. Konačno sam uspela nabaviti puding bez kuvanja i osmislila sam lepi osvežavajući desert koji mi je „iz prve“ uspeo. Bila sam veoma zadovoljna da sam odmah uspela da pogodim količinu vode, šećera i škrobnog brašna.

Nama se jako svi?a, a nadam se da ?e i Vama. Ovaj prelepi hladan vo?ni desert izuzetno prija u vrele letnje dane.