

## ***Puding desert - vanila, malina***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1/2** l mleka
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** maslaca/margarina
- **1 kašika** kisele pavlake
- **6 komada** plazma keksa
- **30ak komada** malina
- **1 kesica** vanilin šećera

### **Priprema**

Prašak za puding razmutiti sa 100 ml mleka. U 400 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer, zagrejati (ali da ne provri) i zakuvati puding, mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i mešati da se otopi. Umešati i kiselu pavlaku.

U modlice sipati po malo pudinga, staviti lomljen keks i maline...

... i preko puding.

Dobro ohladiti, prevrnuti na tanjir, ukrasiti malinama i uživati!

**Savet**