

Desert od malina ili jagoda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za podlogu:

- **150 g** plazma keksa

Za krem:

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **800 ml** mleka
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Za vocni preliv:

- **400-500 g** malina ili jagoda
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **2 kašike** gustina
- **malo** soka limuna

Za ukrašavanje:

- **1 kesica** šlaga ili slatke pavlake

Priprema

U cinijice na dnu staviti po 4-5 parcica izlomljenog Plazma keksa pa po njemu sipati do pola skuvani vruć puding.

U šerpu sipati 2 dl vode i šećer pa kad proključaju dodati voće. Kad se rastopi zamrznuto voće (ili leti sveže) i počne da ključa dodati gustin razmucen u malo hladne vode i mešati jer će se brzo zgusnuti. Dodati odmah limunov sok da se sacuva lepa crvena boja. Kad se voće zgusnulo skinuti sa vatre i umešati vanilin. Prelivom dopuniti desertne cinijice.

Kad se desert ohladi svaku cinijicu ukrasite puslicom šlaga i polovinom Plazma keksa.

Savet

Posle sarme (ili nekog drugog jakog jela) najviše prija voni desert. Ovaj put sam pravila sa malinama, ali esto pravim i sa jagodama, isto je veoma ukusno. Ako neko ne voli semenke malina mogu se prokuvane maline ispasirati pa dobijenu masu zakuvati sa gustinom, limunom i vanilinom. Desert je veoma ukusan i veoma osvežavajuć.