

Dezert u caši



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mljeka
- **4** kesicepuinga od vanilije
- **100 g**cokolade
- **200 ml**slatke pavlake
- **2-3**banane
- **100-150 g**mljevenog keksa
- **10** kašikašecera

Priprema

700 ml mlijeka sipati u šerpu, dodati šefer, promiješati i staviti na šporet da se kuha. U ostatak mlijeka dodati puding i miješati dok se ne sjedini, da ne bude grudvica. Kada mlijeko provri, skuhati puding. Skuhan puding skinuti sa šporeta pa podijeliti na dva dijela.

U jedan dio pudinga dodati 100 g izlomljene cokolade, pa miješati da se cokolada istopi. U drugi dio ne dodavati ništa. Oba pudinga ostaviti da se ohlade.

Umutiti slatku pavlaku u šlag. Kada je puding ohlaen u oba pudinga dodati po kašiku ili dvije umucenog šлага, pa miješati mikserom, tako da puding ne bude previše cvrst i da se dobije fini krem.

U puding od vanilije dodavati mljeveni keks postepeno pa umiješati. Ovaj dio treba da bude gust jer služi kao podloga za krem umjesto kore.

Pripremiti caše. U cašu sipati puding od vanilije. Isjeci banane na kolutove pa staviti preko pudinga u cašu, otprilike 5-6 kolutova u svaku. Preko banana sipati krem od cokolade. I na vrh dodati po kašiku šлага koji je preostao. Šlag ukrasiti po želji. Ja sam dodala malo mljevenih oraha i rendane cokolade.

Napunjene caše poredati na tacnu pa staviti u frižider da se ohlade. Prijatno.

Savet

Od ove smjese ja sam napunila 10- tak aša. Smjesu možete i prepoloviti ako vam je puno, meni je trebalo za goste. Recept inace koristim za tortu, ali ovako mi je bilo brze za napraviti, bez kore i premazivanja.