

Dezert u caši



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mlijeka
- 4 kesice pudinga od vanilije
- 100 g čokolade
- 200 ml slatke pavlake
- 2-3 banane
- 100-150 g mljevenog keksa
- 10 kašika šećera

Priprema

700 ml mlijeka sipati u šerpu, dodati šećer, 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 čokolade, pa miješati da se čokolada istopi. U drugi dio ne dodavati ništa. Oba pudinga ostaviti da se ohlade.

Umutiti slatku pavlaku u šlag. Kada je puding ohla?en u oba pudinga dodati po kašiku ili dvije umućenog šlaga, 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 čaše. U čašu sipati puding od vanilije. Isjeci banane na kolutove pa staviti preko pudinga u čašu, otprilike 5-6 kolutova u svaku. Preko banana sipati krem od čokolade. I na vrh dodati po kašiku šlaga koji je preostao. Šlag ukrasiti po želji. Ja sam dodala malo mljevenih oraha i rendane čokolade.

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

Savet

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