

Jafa desert



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pomorandže
- 3 kašike šecera
- 200 ml vode
- 2 kašike gustina
- 1 pakovanje plazma keksa
- po ukusu čokolada

Priprema

Oljuštiti i izblendirati pomorandže, u to dodati šećer i vodu i staviti na vatru da provri. U ključalo dodati gustin razmučen u malo vode. Kuvati dok se ne zgusne. U činijice sipati po 2 kašike mlevene plazme (ili izmrviti po 2 plazme u komadu) preko sipati puding od pomorandže. Odozgo posuti sa malo plazme i čokoladnih mrvica (može i istopljena čokolada, po ukusu). Ohladiti i služiti. Prijatno.

Savet

Na ovaj način možete pripremati puding od bilo kog voća, a ja lino za ovaj recept spremam i sa malinama ili crvenim vonim miksom. Idealan desert za nenajavljene goste. U vreme pripreme nisam računala vreme za hlađenje.