

Vocni dezert (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil I:

- 2 pudinga od vanile
- **800 ml** vode
- **1 dl** šecera
- **100 g** malina
- Fil II:
 - 2 pudinga od cokolade
 - **800 ml** vode
 - **1 dl** šecera
- Fil III:
 - 2 pudinga od jagode
 - **800 ml** vode
 - **1 dl** šecera
 - **100 g** kupina
- Glazura:
 - **1 šlag** od cokolade
 - **1 šlag** bijeli
 - **malomleka**
 - **200 g** cokolade

Priprema

Fil I: vodi i šecer dodati u šerpu i ostaviti na šporet da uzavri i dodati puding i skuhati puding. Dodati maline i miješati. Sklonite sa šporeta da se ohladi.

Fil II: vodu i secer sjediniti i potaviti da uzavri. Dodati puding i miješati da se zgusne. Skloniti sa šporeta da se ohladi.

Fil III: vodu i šecer staviti u šerpi da uzavri. Dodati puding i kupina i miješati da se zgusne. Sklonite sa šporeta da se ohladi.

Glazura: šlagove ubutati sa malo mleka, cokoladu istopiti na pari.

Savet

U ašu reati fil II, šlag bijeli, pa okoladu topljenu pa fil I pa fil II pa šlag bijeli sve po želji reajte i ukrasite po želji.