

Srca od pudinga



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga sa ukusom cokolade
- **po ukusu** šećer
- **20 g** margarina
- **3 štangle** cokolade za kuvanje

I još:

- **3 komada** plazma keksa
- **1 štanglica** seckane bele cokolade
- **1 štanglica** rendane bele cokolade
- dekorativne kuglice

Priprema

U 100 ml mleka razmutiti prašak za puding. Ostatku mleka dodati šećer po ukusu. Staviti mleko da se zagreva i zakuvati puding. Vrućem pudingu dodati margarin i cokoladu za kuvanje. Mešati da se sve otopi i sjedini.

Prvi put sam koristila silikonske modle za modeliranje pudinga. Prethodno sam ih malo pokvasila i u svakom srcu sipala po 2 kašike pudinga (do pola). Zatim dodala komadice plazme i seckanu belu cokoladu.

Preko rasporediti ostatak pudinga i dopuniti modlice do kraja. Odozgo posuti ostatak cokolade.

Ostaviti da se puding dobro ohladi u frižideru. Zatim izvaditi srca na tacnu posuti rendanom belom cokoladom, ukasiti kuglicama i poslužiti! Prijatno!

Savet