

Puding sa jabukama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** gocišcenih jabuka
- **1/2** limuna (sok)
- **1** lsoka od jabuka
- **4-5 kašika** šecera
- **2** pudinga od vanilije

Ostalo:

- **po ukusu** umucena slatka pavlaka ili šlag pjena
- **za posip** mljevena plazma keks ili mljeveni orasi

Priprema

Očišcene jabuke narezati na kockice. Staviti u šerpu, pa pokapati limunovim sokom. Promiješati. Sipati sok od jabuka, pa dodati šecer. Kuhati par minuta. Sjediniti puding od vanile i malo soka, pa sipati u šerpu. Uz neprestano miješanje, skuhati kremu. Toplpu kremu sipati u posudice ili čaše. Ohladiti!

Premazati umucenim šlagom. Preko posuti mljevenom plazmom ili mljevenim orasima. Dobro ohladiti u frižideru, pa poslužiti!

Savet