

Vocni puding desert



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 x po 300ml**soka kupine ili borovnice
- **2 x po 4 kašike**šecera
- **2 x po 3 kašike**gustina
- **1 vanila** puding
- **650 ml**mleka
- **4 kašike** šecera
- **2vanil** šecer
- **2 ravne kašike**gustina

Priprema

Pripremiti prvi vocni deo tako sto skuvate sok sa šecerom i gustinom, sve vreme mešajuci žicom. Kad se zgusne dodati malo limunovog soka. Masu jednako rasporediti u 7-8 kalupa koje ste prvo isprali hladnom vodom.

Skuvati uobicajeno puding u mleku uz dodatak gustina i oba šecera. Sipati po malo u svaki kalup preko vocnog dela.

Skuvati drugi vocni deo na isti nacin kao i prvi.

Sipati preko vanil pudinga u svaki kalup po malo.

Ostaviti u frižider da se stegne i ohladi desert.

Ohlaen desert izvaditi iz frižidera i ostrim nožicem odvojiti, blago, masu od ivice pudinga.

Poklopiti tacnom na kojoj cete služiti desert pa okrenuti na suprotnu stranu i istresti sadržaj na nju.

Desert po želji možete ukrasiti. Ja sam ga ukrasila sa malo rendane bele cokolade.

Savet

Još jedan lagan osvežavajući i dekorativan desert.