

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
- 2 vanil 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 nožicom 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.