

Posni puding kolaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** puding od narandže ili vanile
- **1** **caša** gaziranog soka od narandže
- **1** l vode
- **13** **punih kašika** šećera
- **7** **kašika** gustina
- **5** **kašika** kakaoa
- **nekoliko** **kapi** ekstrakta od jagode

Priprema

Puding i gustin razmutiti sa malo vode. 1 l vode sa šećerom staviti da provri. Tu ukuvati puding i gustin. Kakao isto pomešati sa malo vode. Skuvanu puding masu podeliti na 3 jednaka dela. Prva masa ostaje žuta u drugoj dodati nekoliko kapi ekstrakta od jagoda, a u trećoj dodati razmuceni kakao i ukuvati još malo. Silikonske plehove ovlažiti pomalo vodom i nanositi jedan po jedan sloj sledecim redosledom: žuti, crveni i na kraju braon.

Savet

Dobro ohladiti u frižideru i služiti uz posne slatke keksie ili voe. Prijatno!