

okoladni puding i puding sa nanom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Puding sa nanom:

- **20 g** sveže nane
- **300 ml** mleka
- **30 g** gustina
- **50 ml** vode
- **100 g** šećera

Puding sa cokoladom:

- **800 ml** mleka
- **200 g** mlečne čokolade
- **60 g** gustina
- **100 ml** vode

Priprema

Puding sa nanom: Očišćene listove nane staviti, zajedno sa mlekom, u blender i, dobro, izblendati (ja sam to uradila u nutribulletu).

Zatim mešavinu mleka i nane prebaciti u, odgovarajuću, posudu, dodati šećer, pa staviti na šporet, da provri. Kuvati, na srednjoj temperaturi, tri minuta.

Za to vreme razmutiti gustin, sa vodom. Dodati razmuceni gustin i skuvati, kao svaki, puding. Skuvani puding rasporediti u, odgovarajuće, čaše, do 1/3, ukupne zapremine čaše (koje prethodno treba isplaknuti hladnom

vodom).

Puding sa cokoladom: U, dublju, posudu sipati mleko, dodati izlomljenu cokoladu i staviti da provri (šecer nije potreban, zbog cokolade). Žicom za mucenje sjediniti mleko i, rastopljenu, cokoladu.

Gustin razmutiti sa vodom i dodati u provrelo mleko. Mešati dok se ne skuva, kao, svaki, puding. Skuvani puding sipati preko pudinga sa nanom.

Ostaviti da se, puding, ohladi na sobnoj temperaturi, pa ga ostaviti u frižider, da se dobro, ohladi. Ovo morate, obavezno, da napravite. Dobice te puding, fantasticnog ukusa, cokolade i nane.

Savet