

Desert od malina ili jagoda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastoјci

Za podlogu:

- **150** gplazma keksa

Za krem:

- **2** kesicepuđinga od vanile
- **800** ml mleka
- **4** kašike šecera
- **1** kesica vanilin šecera

Za voćni preliv:

- **400-500** g malina ili jagoda
- **100** g šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **2** kašike gustina
- **malo** soka limuna

Za ukrašavanje:

- **1** kesica šлага ili slatke pavlake

Priprema

U cinijice na dnu staviti po 4-5 parcica izlomljenog Plazma keksa pa po njemu sipati do pola skuvani vruc puding.

U šerpu sipati 2 dl vode i šecer pa kad prokljucaju dodati voce. Kad se rastopi zamrznuto voce (ili leti sveže) i pocne da kljuca dodati gustin razmucen u malo hladne vode i mešati jer ce se brzo zgusnuti. Dodati odmah limunov sok da se sacuva lepa crvena boja. Kad se voce zgusnulo skinuti sa vatre i umešati vanilin. Prelivom dopuniti desertne cinijice.

Kad se desert ohladi svaku cinijicu ukrasite puslicom šлага i polovinom Plazma keksa.

Savet

Posle sarme (ili nekog drugog jakog jela) najviše prija voni desert. Ovaj put sam pravila sa malinama, ali esto pravim i sa jagodama, isto je veoma ukusno. Ako neko ne voli semenke malina mogu se prokuvane maline ispasirati pa dobijenu masu zakuvati sa gustinom, limunom i vanilinom. Desert je veoma ukusan i veoma osvežavaju.