

Jabuka puding

Voćna čarolija

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Puding:

400 ml sok od jabuke
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa
ukusom vanile
200 g slatke pavlake za kuvanje

Dodatno:

1 jabuka crvena
zrna belog grožđa
zrna crnog grožđa
3 kašika/e džema od kajsije
2 kašika/e sok od jabuke ili vode

1 Priprema:

Pripremite puding prema uputstvu sa kesice, ali sa 400 ml soka od jabuke umesto sa mlekom. Nakon kuvanja ga sipajte u činiju za mućenje. Kako se ne bi stvarala kožica, pokrijte površinu vrelog pudinga prozirnom folijom. Umutite slatku pavlaku. Pomoću kašike sjedinite pavlaku sa pudingom od jabuke. Sipajte krem u dezertne posude i poravnajte. Operite i očistite jabuke i isecite ih na tanke kriške, pa ih posložite preko pudinga, poput crepova na krovu. Operite grožđe i dekorativno ga rasporedite preko jabuka. Provucite džem od kajsije kroz sito, kratko prokuvajte zajedno sa vodom i pomoću kašike rasporedite preko voća. Držite dezert na hladnom sve do služenja.

Savet:

- Puding možete da ukasite bilo kojim sezonskim voćem.