

"Kišni dan" puding

Za osmeh na licu Vašeg deteta

1 Porcija    Jednostavno Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
1 kašika šećera
400 ml mleka
100 ml soka od kajsije (iz konzerve)

Dodatno:

1 konzerva polutki kajsija (neto 240 g)
čokoladnih bombona
crvene ribizle
čokoladne mrvice

1 Puding:

Pomešajte prašak za puding sa šećerom i razmutite ga u oko 6 kašika mleka. Preostalo mleko stavite da se kuva. Kada provri, sklonite sa šporeta, umešajte razmućeni puding i vratite da se kuva oko 1 minut, pritom neprestano mešajte. Skinite sa vatre i dobro umešajte sok od kajsije. Sipajte puding u staklenu plitku činiju ispranu hladnom vodom i ostavite da odstoji u frižideru najmanje 4 sata. Puding istresite na tacnu. Polutke kajsija isecite na kriške, poslažite ih u krug oko pudinga, kao „sunčeve zrake“. Čokoladnim mrvicama oblikujte usta, ribizlama oči ili ukrasite po Vašoj želji.