

Krem puding sa ledenim prelivom od jagoda i malina

Poslastice mogu biti pravi izbor za osveženje, naročito kada vam je za pripremu potrebno samo 5 minuta.

2 čaše



Jednostavno

Vreme pripreme 5 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom vanile
- 300 ml hladnog mleka
- jagoda
- maline zamrznutih
- 1 kašika meda (ili javorovog sirupa)
- 1 štangla crne čokolade

- 1 Čokoladu istopite i po papiru za pečenje kašikom napravite željeni oblik od čokolade. Papir sa čokoladom stavite odmah u zamrzivač i ostavite što je moguće duže.
- 2 U mleko sipajte krem puding sa ukusom vanile i mutite 3 minuta. Ukoliko želite da bude malo ređi, slobodno dodajte malo više mleka.
- 3 Jednu jagodu ostavite sa strane, a ostatak jagoda, zaleđene maline i med izblendirajte.
- 4 Jagodu koju ste ostavili iseckajte na krugove i poredajte ih po obodu staklene čaše. Sipajte pripremljeni krem puding sa ukusom vanile, a preko njega ledeni preliv od jagoda i malina.
- 5 Čokoladu izvadite iz zamrzivača i pažljivo odvojte od papira za pečenje i ubacite u čašu.



Dr. Oetker d.o.o.

- 6 Desert možete služiti odmah, a ukoliko želite da bude hladniji možete ga ostaviti 30 minuta u frižideru.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300