

Malina desert sa miksom koštunjavog voća

Lagan i osvežavajući desert sa muslijem i pudingom bez kuvanja!

4 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 20 Min.



Sastojci:

Potrebno za 4 čaše:

- 1 Dr. Oetker Vitalis Krispi Plus miks koštunjavog voća
- 600 ml mleka
- 1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom vanile
- 1 kesica Dr. Oetker Krem puding sa ukusom jagode
- 180 g malina
- 100 g bele čokolade za dekoraciju

- 1 Pripremite 4 čaše. Na dno svake stavite musli sa miksom koštunjavog voća.
- 2 **Vanil fil:**
U odgovarajući sud sipajte hladno mleko pa dodajte 1 krem puding sa ukusom vanile. Mutite mikserom pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastavite mućenje maksimalnom brzinom, 3 minuta. Ako želite slađi krem puding dodajte šećer u prahu po ukusu. Fil prebacite u poslastičarsku kesu, pa sipajte preko muslija.
- 3 **Malina fil:**
U odgovarajući sud sipajte hladno mleko pa dodajte 1 krem puding sa ukusom jagode. Mutite mikserom pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastavite mućenje maksimalnom brzinom, 3 minuta. Dodajte maline i promešajte. Ako želite slađi fil dodajte šećer u prahu po ukusu. Fil prebacite u poslastičarsku kesu, pa sipajte preko vanil fila. Na kraju, dodajte još muslija preko.
- 4 Za dekoraciju jedne čaše potrebno je 25 g bele čokolade i pucketava folija. Čokoladu istopite u mikrotalasnoj. Sipajte na foliju i rasporedite u krug malo širi nego što je čaša. Prebacite u frižider na minut-dva, a onda odvojte čokoladu od folije i stavite na čašu. Dodatno ukasite voćem i listićima nane.