

# Mascarpone puding s borovnicama

Brzi osvežavajući desert

2 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 20 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile  
50 g šećera  
500 ml mleka  
125 g maskarpone  
50 g badema  
300 g borovnica

- 1 Puding prah pomešajte sa šećerom. Postepeno izmešajte s najmanje 6 kašika mleka. Preostalo mleko zakuvajte, skinite s vatre i umešajte zamešani prah. Puding uz stalno mešanje kuvajte najmanje 1 min. Umešajte mascarpone u još vrući puding. Položite prozirnu foliju za čuvanje svežine ravno na vrući puding da se ne stvori kožica. Bademe prepržite na umerenoj vatri dok ne postanu zlatnožuti i ostavite da se ohlade na tanjiru. Preberite i operite borovnice.
- 2 Puding glatko izmešajte. Krem s pudingom s borovnicama i bademima u slojevima rasporedite u desertne čaše i do posluživanja čuvajte na hladnom.