

# Pina čokolada

Za ljubitelje ananasa

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Puding:

1 konzerva ananasa (neto 255 g)  
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom čokolade  
50 g šećera  
350 ml mleka  
100 ml slatke pavlake

### Kokos preliv:

1 kašičica Dr. Oetker Gustin  
150 ml mleka  
150 ml slatke pavlake  
100 g bele čokolade  
40 g kokosovog brašna

## 1 Puding:

Pomešajte prašak za puding sa šećerom i razmutite ga sa 6 kašika mleka. Preostalo mleko i slatku pavlaku stavite da se kuva. Kada provri, sklonite sa šporeta, umešajte razmućeni puding i vratite da se kuva oko 1 minut, pritom neprestano mešajte. Dodajte pripremljene, ocedjene komadiće ananasa (pritom ostavite nekoliko po strani za ukrašavanje). Sipajte puding u pripremljen, hladnom vodom isprani kalup ili činiju i ostavite da se hladi najmanje 4 sata u frižideru.

## 2 Kokos preliv:

Pomešajte Gustin sa 3 kašike mleka. Preostalo mleko prokuvajte sa slatkom pavlakom, skinite sa šporeta i metlicom umešajte razmućeni Gustin. Mešajući stavite da još jednom kratko prokuva. Sitno izlomite belu čokoladu, dodajte u vruć sos, mešajte dok se ne rastopi. Na kraju dodajte kokosovo brašno i ostavite da se ohladi. Puding istresite na tacnu, ukasite preostalim komadićima ananasa i servirajte uz kokos preliv. Po želji tacnu možete takođe da dekorirate kokosovim brašnom.