

Puding sa prelivom od đumbira i limete

Osvežavajuće egzotično iskustvo

1 Porcija  Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Puding:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
1 šipka Dr. Oetker Burbon vaniline šipke (srž)
40 g šećera
300 ml mleka
150 g jogurta

Voćni preliv:

1 limete (zeleni limun)
otprilike 20 g đumbira (1 komadić)
50 g šećera
rendana kora pomorandže

1 Priprema:

Ispirite kalupe za puding (ili šolje, ili činijice) hladnom vodom. Pripremite puding prema uputstvu sa ambalaže sa 300 ml mleka i šećerom, a štapić vanile ili ubacite ceo u mleko dok ne provri pa izvadite iz mleka pre dodavanja praška za puding ili samo izvadite srž pa skuvajte puding kako je opisano. Skuvanom puding u dodajte jogurt pa smesu nalijte u pripremljene kalupe. Ostavite na hladnom najmanje 2 sata ili stavite na pola sata u zamrzivač.

- 2 Operite limetu, osušite, narendajte koricu, potom prepolovite limetu i iscedite sok. Đumbir oljuštite i narendajte pa dodajte soku od limete zajedno sa šećerom i pomorandžinom korom. Smesu kratko prokuvajte pa ostavite da se ohladi.

Istresite puding iz kalupa na tanjirić za posluživanje, prelijte prelivom od limete i đumbira. Ukasite koricom limete i poslužite.