

# Puding sa prelivom od jagoda

Kremasti desert sa jagodama.

8 Porcija/e  Jednostavno  Vreme pripreme 15 Min.



## Sastojci:

### Puding:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile  
40 g šećera  
300 ml mleka  
200 g slatke pavlake

### Preliv od jagoda:

250 g jagoda  
1 kašika šećera u prahu

## 1 Puding:

Pomešati puding sa šećerom i lagano promešati sa najmanje 6 supenih kašika mleka da se dobije glatka masa. Skuvati preostalo mleko sa slatkom pavlakom, skinuti sa ringle i dodati promešani prah mešajući žicom za mućenje. Vratiti puding na šporet i kuvati oko 1 minut sve vreme mešajući. Podeliti puding u staklene posudice za desert i ostaviti da se ohladi.

## 2 Preliv od jagoda:

Oprati i očistiti jagode i pasirati ih sa šećerom u prahu.

## 3 Dodati preliv od jagoda na puding, po želji ukrasiti, npr. čokoladom, dekorima ili listićima nane i servirati.