

Vanila-borovnica desert

Simpatično

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
- 40 g šećera
- 500 ml mleka
- 200 g borovnica iz tegle (ili smrznute)
- rendana kora limuna (1 limuna)
- 2 kesice Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
- 4 kašika/e šećera
- 500 ml soka od borovnice
- 150 g blagog jogurta

1 Priprema:

Pomešajte prašak za puding sa šećerom. Postepeno razmutite sa 6 kašika mleka, tako da dobijete glatku smesu. Preostalo mleko prokuvajte, skinite sa šporeta, mešajući metlicom dodajte razmućeni puding. Vratite na šporet i neprestano mešajući kuvajte još 1 minut. Sipajte puding u posudu za mućenje. Kako se ne bi stvarala kožica, pokrijte površinu vrelog pudinga prozirnom folijom. Ostavite puding da se ohladi. U međuvremenu ocedite borovnice i pritom sačuvajte sok. Odmerite 500 ml (1/2 l) soka, eventualno dopunite vodom. Pripremite preliv prema uputstvu sa kesice, ali sa sokom od borovnice. Dodajte 1/2 rendane kore limuna i borovnice. Sipajte smesu sa borovnicama ukoso u dezertnu posudu i ostavite tako da se ohladi. Mikserom kremasto umutite ohlađeni puding. Dodajte drugu polovinu rendane kore limuna i jogurt. Sipajte puding krem preko voćne smese, koja se stegla, poravnajte. Po želji ukasite kokos kuglicama (npr. Raffaello).