

Vanila iznenađenje

Sa Burbon vanilom

1 Porcija



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

4 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
200 g jagoda (ili malina)
30 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
40 g šećera
500 ml mleka

Dodatno:

jagoda
pistaća seckanih

1 Priprema:

Potopite želatin prema uputstvu sa kesice u hladnoj vodi. Jagode operite, ocedite, sitno iseckajte i ispasirajte zajedno sa šećerom u prahu. Rastvorite želatin prema uputstvu sa kesice. Pomešajte ga prvo samo sa 4 kašike pasiranih jagoda, potom dodajte preostale jagode. Puding pripremite sa mlekom i šećerom prema uputstvu sa kesice. Sipajte ga odmah u hladnom vodom isprane šolje (napunite ih maksimalno do $\frac{3}{4}$). Smesu od jagoda sipajte u špric sa srednjim okruglim nastavkom, i ubrizgajte u sredinu još vrućeg pudinga, kroz kožicu koja se obrazovala. Ostavite da odstoji u frižideru najmanje 6 sati. Pre serviranja istresite dezert na tanjiriće i ukasite jagodama i seckanim pistaćima.

Savet:

- Možete da koristite i smrznuto voće, koje ćete odlediti, a u pripremi iskoristite i sok.