

# Puding desert sa malinama



## Potrebni sastojci za 5-6 porcija:

### Sloj sa malinama:

- 250 g malina (zamrznute ili svježe)
- 50 ml vode
- 70 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker limun šećera
- 20 g gustina (+2 kašike vode)

-komadići kekisa po želji

### Puding sloj:

- 400 ml mlijeka
- 1 vrećice Dr. Oetker original pudinga, ukus slatko vrhnje
- 60 g šećera
- 100 g kvalitetne bijele čokolade za jelo i kuhanje
- 200 g mascarpone sira

## Izrada:

### Sloj sa malinama:

U odgovarajuću šerpicu nasuti vodu, dodati 200 g malina (50g cijelih malina ostaviti sa strane) i šećer. Zagrijavati pa usitniti štapnim mikserom (po želji možete protisnuti smjesu kroz cjediljku kako bi uklonili sjemenke, a zatim ponovo vratiti na šporet). Gustin pomiješati sa vodom i zakuhati voćni krem. Smaknuti sa šporeta dodati i limun šećer i promiješati. Nakon 5-10 minuta hlađenja dodati i preostalih 50 g cijelih malina, lagano promiješati i rasporediti u čaše.

Preko sloja sa malinama posuti komadiće kekisa po želji.

### Puding sloj:

Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1 dl, a ostatak zagrijavati u odgovarajućoj šerpici. Puding i šećer pomiješati sa 1 dl hladnog mlijeka, promiješati žicom da nema grudvica. Zakuhati puding u vrelom mlijeku uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta i odmah dodati maskarpone sir i komadiće bijele čokolade. Miješati silikonskom špatulom dok se sva čokolada ne otopi.

Preko kekisa u svaku čašu rasporediti i puding sloj. Ukrasiti cijelim malinama i listićima mente.

Rashladiti u frižideru a zatim poslužiti.

Prijatno!