

# Posni desert u čaši



## Potrebni sastojci za 6 većih čaša:

### Vanilija puding:

- 7 dl sojinog mlijeka (bez šećera)
- 2 dl sojinog vrhnja za kuhanje (vegan, posno)
- 2 pudinga od vanilije
- 150 g šećera

### Malina puding:

- 400 g malina (zaleđene ili svjež)
- 1dl vode
- 120 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 35 g gustina + 3 kašike vode

### Čokoladni ganaš:

- 150 g čokolade za kuhanje (vegan, posna)
- 2 dl sojinog vrhnja za kuhanje (vegan, posno)

### Još potrebno:

- 150 g posnog plazma keksa
- 2 veće banane

## Izrada:

Plazma keks izdrobiti na sitnije komadiće i ostaviti sa strane.

Zatim pripremiti malina puding: 300 g malina prelići vodom, dodati šećer i zagrijavati u šerpici, a zatim viljuškom izgnječiti maline. Gustin pomiješati sa vodom i zakuhati puding uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i dodati i vanilin šećer, promiješati. Nakon 15-ak min hlađenja dodati i ostatak od 100 g cijelih malina i pažljivo promiješati.

Skuhati i puding od vanilije tako što pomiješamo sojino mlijeko i vrhnje za kuhanje. 1 dl mješavine odvojimo i pomiješamo sa pudingom i šećerom tako da nema grudvica, a ostatak zagrijavamo u odgovarajućoj šerpi. U vrućem mlijeku skuhamo puding uz stalno miješanje dok se ne zgusne (kako je riječ o desertu u čašama, puding je rjeđi nego za filove torti i kolača).

Banane sitno isjeckati.

U čaše prvo sipati 3 kašike vanilija pudinga, zatim sloj drobljenog keksa, sloj sjeckanih banana, sloj vanilija pudinga, sloj malina pudinga, sloj keksa, još po jedan sloj vanilija i malina pudinga i na kraju čokoladni ganaš koji smo pripremili tako što čokoladu izlomimo u šerpicu, prelijemo sojinim vrhnjem i zagrijavamo na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Rasporediti u čaše.

Ukрасiti sjeckanim pistacijama i listićima mente.

\*Raspored slojeva, vrstu keksa i količinu šećera prilagodite svom ukusu.

Prijatno!