

# Puding desert sa karamelama i jabukama



## Izrada:

### Puding fil:

Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1 dl i pomiješati sa pudingom i šećerom u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati sa karamel bombonama dok se karamele potpuno ne otope. U vreloj mlijeku skuhati puding uz stalno miješanje. Smaknuti sa vatre, površinu krema prekriti prozirnrom folijom. Nakon 20 minuta hlađenja u fil umiješati i maslac sobne temperature.

### Fil sa jabukama:

Jabuke oguliti, očistiti i isjeckati na manje kockice. U odgovarajuću posudu sipati vodu, dodati jabuke i vanillin šećere te sve zagrijavati na jačoj vatri oko 10 minuta (u zavisnosti koliko su jabuke slatke po želji možete dodati dodatni šećer po ukusu). Gustin razmutiti sa malo vode da nema grudvica i dodati u kuhane jabuke te miješati dok se smjesa blago ne zgusne. Smaknuti sa šporeta prekriti prozirnrom folijom i ostaviti sa strane.

Potrebni sastojci (za 8 čaša od 3 dl):

### Puding fil:

- 1 l punomasnog mlijeka,
- 200 g bombona lješnjak karamela,
- 2 vrećice Dr. Oetker pudinga s okusom vanilije,
- 100 g šećera,
- 40 g maslaca

### Fil sa jabukama:

- 4 jabuke (golden delicious),
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera,
- 1 vrećica Dr. Oetker bourbon vanillin šećera,
- 2.5 dl vode,
- 15 g gustina,

### Još potrebno:

- 150 g drobljenog keksa,
- 100 g krupno mljevenih pečenih lješnjaka

Keks staviti u zip vrećicu za zamrzivač, zatvoriti i izlupati drvenim čekićem. Lješnjake prepržiti na suhoj tavi, zatim protrljati u kuhinjskoj krpi te ponoviti isti postupak sa zip vrećicom i lupanjem čekićem kako bi usitnili i lješnjake.

U desertne čaše na dno sipati prvo malo puding fila, zatim malo keksa i lješnjaka pa ponovo puding fil, preko fil sa jabukama i ponoviti još jednom slojeve sa keksom, lješnjacima, puding filom i filom sa jabukama. Rashladiti nekoliko časova u frižideru, ukasiti po želji i servirati.

\*Napomena: Desert možete pripremati i u kombinaciji sa bananama.