

Kreativni puding



Potrebni sastojci:

- 4 dl mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker Creative pudding okus cookies & cream
- 2-3 kašike šećera

- 4 dl mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker Creative pudding okus vanilla lavender
- 2-3 kašike šećera

Voćni preliv:

- 50 ml vode
- 150 g borovnica
- 60 g šećera
- 10 g Dr. Oetker Original gustina

Priprema:

Cookies & cream puding:

Odvojiti 0.5 dl hladnog mlijeka, a ostatak zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Puding i šećer razmutiti u hladnom mlijeku u smjesu bez grudvica i kad mlijeko zavri zakuhati puding uz stalo miješanje.

Pripremiti kalupe za puding željenog oblika. Ja sam koristila silikonski kalup sa slika pripreme. Prije sipanja pudinga kalup malo poprskati hladnom vodom. Ova količina je dovoljna za 5 porcija. Puding ravnomjerno rasporediti u kalupe. Ostaviti u zamrzivač dok pripremiti drugi sloj...

Vanilla lavender puding:

Na isti način pripremiti i Creative puding s okusom vanilije i lavande. Još vruć puding rasporediti preko rashlađenog prvog sloja i paljivo poravnati.

Ostaviti nekoliko časova na hlađenje u frižider.

Za to vrijeme pripremiti voćni preliv... Borovnice, vodu i šećer zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Gustin pomiješati sa malo vode. Voće usitniti štapnim mikserom i zakuhati gustin tako da se dobije nešto rjeđi preliv. Smaknuti sa šporeta i ohladiti.

Ohlađen puding pažljivo odvojiti od ivica kalupa, a zatim i pažljivo izvaditi iz kalupa i poslužiti uz voćni preliv.

Prijatno!