

Brzinski lagani ljetni desert - kokos puding s borovnicama

Puding od kokosa s preljevom od borovnica... slastan desert u čaši koji će razveseliti vaše društvo!

Sastojci:

Kokos puding:

- 600 ml mlijeka
- 1 prašak za puding s okusom kokosa
- 2 žlice kokosa
- 5 žlica šećera

Preljev s borovnicama:

- 250 g borovnica
- 100 ml vode
- 2 žlice šećera
- 1 žlica gustina
- sok 1/2 limuna
- naribana korica 1/2 limuna

Priprema: Borovnice malo izgnječite vilicom te ih kratko prokuhajte s vodom i šećerom. Pred kraj kuhanja dodajte limunov sok i korice te gustin. Kuhajte umak dok se ne počne zgušnjavati. Kuhani umak od borovnica ostavite sastrane pa skuhajte puding. Prašak za puding razmutite s malo mlijeka, a ostatak mlijeka stavite u lonac te mu dodajte šećer i kokos. Kada mlijeko zakuha dodajte razmućeni puding i kuhajte ga 2-3 minuta na laganoj vatri, dok se ne zgusne. U čaše za posluživanje naizmjenično slažite puding od kokosa i preljev od borovnica. Desert ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Prije posluživanja desert možete ukasiti s malo šlaga!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)

