



srčni jagodni puding

Chef eno rizvič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V kozico damo pol litra mleka. Puding zmešamo z 5 žlicami mleka in 3 žlicami sladkorja ter dobro premešamo da ni kepčic. Mleko pristavimo na štedilnik in počakamo da zavre. Pripravljeno zmes za puding počasi vlivamo k mleku in neprestano mešamo 2 minuti. Silikonski modelček (glej sliko) zavlažimo in vanj zlijemo kuhan puding. Vse skupaj damo na hladno da se ohladi. Med tem ko se puding hladi stepemo sladko smetano in stopimo čokolado (vsako stvar posebej). Ko je puding ohlajen modelček obrnemo okoli in stresemo puding ven iz modelčkov. Damo jih na krožnik na vrhu vsakega nabrizgamo malo smetane prelijemo z stopljeno čokolado in okrasimo z jagodo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 jedilna žlica sladkorja
- 5 dcl mleka
- 1 kos smetana za stepanje
- 1 kos puding(jagoda)
- 2 dag čokolade(jedilna)
- 5 dag jagod