



Domaći puding od vanilije s karameliziranom bananom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 porcije

Sastojci

500 ml K Plus mlijeka
50 g šećera
1 Sweetchef vanilin šećer
2 K Plus žumanjka
20 g kukuruznog škroba
1 žličica arome vanilije
Prstohvat soli
Za karamelizirane banane:
10 g K Plus maslaca
2 banane
30 g šećera

Za slaganje:

4 keksa s maslacom
1,5 dl Sweet chef vrhnja za šlag

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U posudi s debljim dnom dobro pomiješajte šećer i vanilin šećer, kukuruzni škrob, sol, vaniliju i žumanjke. Dodajte malu količinu mlijeka pa ponovno dobro promiješajte tako da uklonite sve grudice. Dodajte i ostatak mlijeka.

Kuhajte na srednjoj vatri, neprestano miješajući dok se ne pojave mjehurići i smjesa se ne počne zgušnjavati, otprilike 10 minuta. Maknite s vatre.

Prebacite puding u čaše i ohladite. Banane narežite na kolutiće. Tavu zagrijte na srednjoj vatri, dodajte maslac, banane i šećer. Banane pržite dok ne postanu zlatne, 4 minute. Lagano preokrenite banane da dobiju boju s druge strane i pržite još minutu.

Na ohlađeni puding stavite zdrobljeni keks, rashlađene karamelizirane banane i ukasite tučenim vrhnjem za šlag.

Video recept pogledajte u nastavku, a više inspiracije za video recepte pogledajte našem YouTube na kanalu.