

# 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 aroma 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



U posudi s deblijim dnem 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 ukrasite tučenim vrhnjem za šlag.

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

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

