



www.moji-recepti.net

**Naslov:**

Sladica z borovnicami

**Sestavine:**

- 150 g borovnic
- 250 ml sladke smetane
- 1 x zavojček otroških piškotov
- 2 x zavojčka vanilijevega pudinga
- 1 l mleka
- 6 x žlic sladkorja



**Zahtevnost:**



**Splošni opis in postopek:**

(Postopek je označen s ●)

- Od 1 litra mleka vzamemo okoli 10 žlic mleka v manjšo posodo. Preostanek mleka damo zavreti.
- V manjši posodi dobro zmešamo mleko, sladkor in prašek vanilijevega pudinga.
- Ko mleko zavre, temperaturo zmanjšamo in vanj vmešamo vanilijevo mešanico. Na zmernem ognju ga kuhamo še okoli 3 minute, zraven pa neprestano mešamo.
- Na dno kozarca ali skodelice položimo koščke otroških piškotov, nanje zlijemo puding in nanj potresemo borovnice.
- Zmiksamo sladko smetano in ko se puding ohladi, po vrhu borovnic okrasimo sladico še s smetano. Na smetano pa lahko po želji, dodamo še kakšen preliv ali mrvice.