



www.moji-recepti.net

Recept:

Diplomatski puding

Sestavine:

- 1 x škatla baby piškotov
- 6 x rumenjakov
- 10 x žlic sladkorja
- 2 x žlici ruma
- 500 ml sladke smetane
- 1 x limona
- 5 x banan
- 2 x pesti orehov
- 1 dcl mleka



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Jajca ločimo na beljake in rumenjake.
- Rumenjaku dodamo sladkor in dobro premešamo z mikserjem. Med miksanjem dodamo rum.
- Sladko smetano stepemo posebej in jo počasi vmešamo v prvo zmes, da dobimo kremo.
- Banane narežemo na kolobarje. Limono stisnemo in v njen sok namočimo bananine kolobarje.
- Orehe nasekljamo na čim manjše koščke.
- Vzamemo večjo posodo in vanjo položimo eno plast baby piškotov, tako da prekrijemo dno posode. Piškote polijemo z mlekom, da jih

malo namočimo. Nanje damo plast nastale kreme, nato bananine kolobarje in na koncu potresemo še koščke orehov.

- Na enak način dodamo še dve plasti sestavin.
- Nastali diplomatski puding postavimo v hladilnik, dokler ga ne postrežemo.