

## RIBIZLE SA MASCARPONE KREMOM

- 250 gr ribizli
- 350 ml mlijeka
- 1 puding
- 250 gr mascarponea
- 2 dcl vrhnja za šlag
- 2 žlice šećera
- marmelada od jagoda
- 50 gr keksa (Mc Vitas)

Zakuhajte 3 dcl mlijeka. Prašak za puding pomiješajte sa dvije žlice šećera, dodajte pola dcl mlijeka pa skuhajte puding. Ohladite ga.

Umiješajte vrhnje za šlag. Dodajte mascarpone te na kraju umiješajte ohlađeni puding. Na kraju dodajte ribizle.

Slažite sastojke, izmrvljeni keks - natopljen malo rumom ili amaretom. Na to dodajte pažljivo žlicu marmelade od jagoda ili neku po izboru. Dodajte sloj kreme, pa opet malo izmrvljenog keksa, još malo ribizli te završite sa kremom. Ukрасite sa ribizlima i mentom. Dobro ohladite i uživajte.

