

### Zutaten für 6 Gläser (=200 ml Inhalt):

200 g gemahlene Butterkekse  
500 ml Milch  
100 g Zucker  
1,5 EL Speisestärke (=25 g)  
1 EL Mehl (=15 g)  
1 Eigelb  
etwas Vanille  
150 ml Sahne  
350 g Erdbeeren  
gehackte Pistazien zum Bestreuen



### Zubereitung:

- 1) Gebt **Milch, Zucker, Vanille, Stärke, Mehl und Eigelb** in einen Topf. Rührt mit einem Schneebesen so lange, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
- 2) Stellt den Topf auf den Herd und kocht einen dickflüssigen Pudding. Deckt ihn mit Frischhaltefolie so ab, dass sie die Oberfläche berührt und lasst ihn bei Zimmertemperatur auskühlen.
- 3) Den abgekühlten Pudding kurz cremig mixen. Die **Sahne** steif schlagen und unter den Pudding heben. Gebt die Creme am besten in einen Spritzenbeutel, um präziser und sauberer zu arbeiten. Die **Erdbeeren** (6-8 Stück trennen und für die Dekoration beiseite legen) schneidet ihr in dünne Scheiben.
- 4) Gebt ca. 2 Esslöffel von den **Keksen** in jedes Glas und ordnet rundherum am Rand die Erdbeerscheiben an. Füllt die Creme in die Mitte des Glases, darauf eine Schicht Kekse, **Pistazien** und eine halbierte oder geviertelte Erdbeere. Mindestens 2 Stunden kühlen lassen. Genießt dieses erfrischende Dessert!

### Sastojci za 6 čaša (=200 ml sadržaja):

200 g mljevenog petit keksa ili plazme  
500 ml mlijeka  
100 g šećera  
1,5 kašike kukuruznog škroba/gustina (=25 g)  
1 kašika brašna (=15 g)  
1 žumanjak  
malo vanilije  
150 ml slatkog vrhnja/vrhinja za šlag  
350 g jagoda  
sjeckane pistacije za posipanje



### Priprema:

- 1) U lonac sipajte **mlijeko, šećer, vaniliju, gustin, brašno i žumanjak**. Miješajte metlicom za snijeg dok ne razbijete sve grudvice.
- 2) Stavite lonac na šporet i skuhajte gusti puding. Prekrijte ga prozirnomo folijom tako da ga dodiruje na površini i ostavite ga na sobnoj temp. da se potpuno ohladi.
- 3) Ohlađeni puding kratko kremasto umutite. **Vrhnje** umutite u šlag, dodajte u puding i sve sjedinite. Kremu saspite u špric kesicu kako biste preciznije i urednije radili. **Jagode** (odvojite 6-8 komada i stavite na stranu za dekoraciju) i izrežite na tanke kolute.
- 4) U svaku čašu sipajte prvo oko 2 kašike **keksa**, zatim po stranama čaše poredajte jagode. Sredinu čaše napunite kremom a na vrh još jedan sloj keksa. Zatim **pistacije** i pola ili četvrtina jagode. Stavite na hlađenje na barem 2 sata. Prijatno!