



# Ванилова изненада

около 4 порции /дози



Лесно

до 20 Мин.



## Продукти:

- 1 пак. желатин Dr.Oetker
- 200 г ягоди (замразени и добре отцедени)
- 30 г пудра захар
- 1 пак. пудинг Гала ванилия с бадеми Dr.Oetker
- 40 г захар
- 500 мл прясно мляко

## Украса:

- 4 бр. ягоди
- 10 г шамфъстък

## 1 Приготвяне:

Накиснете желатина в няколко лъжици вода. Измийте и нарежете ягодите на малки парченца. Поръсете с пудрата захар и ги пасирайте. Разтворете накиснатия желатин на водна баня. Добавете 4 с.л. към яagodовото пюре към разтворения, разбъркайте добре и след това добавете останалата плодова маса.

Пригответе пудинга според указанията на опаковката и веднага разсипете в четири чаши, изплакнати със студена вода. Напълнете яagodовия крем в пош с малък крайник и заобдете върха му в средата на още горещия пудинг и напълнете с яagodов пълнеж.

Оставете десерта да се престои най-малко за 6 часа в хладилник.

## 2 Украса:

Сервирайте десерта с ягоди и шам фастък.

### Съвет от Опитната кухня

- Вместо пудинг Гала може да използвате и Оригинален пудинг Dr. Oetker

