



# Шоколадов трайфъл с грозде

4 порции /дозы



Лесно

до 20 Мин.



## Продукти:

300 г грозде без семки

400 мл прясно мляко

1 пак. Крем Оле ванилия  
Dr.Oetker

1 с.л. кленов сироп

1

Измийте гроздето, почистете зърната и ги нарежете на две. Полейте ги с кленовия сироп. Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете съдържанието на пакетчето крем. Разбийте с миксер първо на ниска степен, след това продължете на висока степен за 3 мин. Разбъркайте гроздето в крема и разпределете в четири десертни чашки. Оставете в хладилник за минимум час. Накрая поръсете с мюсли и сервирайте.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)  
E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16