



# Мраморен пудинг

около 4 порции /дозы



Средно

до 20 Мин.



## Продукти:

1 пак. Оригинален пудинг  
ванилия Dr.Oetker

500 мл прясно мляко

40 г захар

1 пак. Оригинален пудинг  
шоколад Dr.Oetker

500 мл прясно мляко

50 г захар

## 1 Приготвяне:

Пригответе двата пудинга според указаниято на опаковката.

Изплакнете формичките за пудинг със студена вода. След това ги напълнете до половината с добре разбъркания ванилов пудинг и допълнете с шоколадовия пудинг. Потопете една супена лъжица в средата на всяка формичка и завъртайки, я извадете. Така ще постигнете желания мраморен ефект. Оставете пудинга най-малко 3 часа в хладилника, за да стегне.

Отделете внимателно коричката на добре втвърдения пудинг с върха на нож от стените на формата и обърнете върху десертни чинии. По желание може да поръсите десерта с какао или шоколадов чипс.

