



Шоколадова фантазия

около 4 порции /дозы



Лесно

до 20 Мин.



Продукти:

1 пак. Оригинален пудинг
шоколад Dr.Oetker

50 г захар

400 мл прясно мляко

50 г бял шоколад

200 г сметана (студена
заквасена)

1 пак. ванилена захар Dr.Oetker

4 с.л. коняк

1 Приготвяне:

Пригответе пудинга по указаниято на опаковката, но само с 400 ml мляко и го изсипете в купа. За да не се образува коричка, покрийте горещия пудинг с домакинско фолио.

Начупете или настържете шоколада. Разбийте сметаната с ванилената захар на сняг, а изстудения пудинг разбъркайте с миксер до получаването на гладък крем. Прибавете към него коняка, след което внимателно добавете сметаната и шоколада (оставете 1 с.л. за декорация). Разсипете крема в десертни чаши и украсете с останалия шоколад.



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