



Амарето-пудинг с кафе

около 4 порции /доза



Лесно

до 20 Мин.



Продукти:

1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr. Oetker

500 мл прясно мляко

40 г захар

2 г кафе (на прах)

25 г тъмен шоколад

1 с.л. ликьор Амарето

- 1 Пригответе пудинга по указанията на опаковката. Разсипете половината горещ пудинг в купа и покрийте с домакинско фолио, за да избегнете образуването на коричка. Объркайте кафето в останалият пудинг до пълното му разтваряне и покрийте с домакинско фолио. Оставете двете купи с пудинг да се охладят. Начупете шоколада на малки парченца, напълнете го в здрава полиетиленова торбичка и я затворете добре. Поставете шоколада да се разтопи на водна баня при слаб огън. След това отрежете единия ъгъл на торбичката, украсете стените на четири стъклени чашки и ги поставете в хладилника, за да се втвърди шоколадът. Разбъркайте в охладения пудинг ликьора Амарето. Разпределете крема в украсените чашки, редувайки двата пудинга и поднесете с бисквитка.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg

E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16