



Пудинг „Шрек”

около 4 порции /дози



Средно

до 40 Мин.



Продукти:

1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker

1 пак. Оригинален пудинг шоколад Dr.Oetker

800 мл прясно мляко

90 г захар

50 г тъмен шоколад

1 Приготвяне:

Пригответе пудингите (по възможност едновременно) по указанията на опаковката, но само с 400 мл мляко. Изплакнете добре със студена вода една стъклена купа (с диаметър 20 см). Напълнете я като редувате по супена лъжица – пудинг ванилия и пудинг шоколад, така че да се получи шарен пудинг. Поставете в хладилника за най-малко 4 часа.

Отделете внимателно коричката на пудинга с върха на нож от стените на купата. Хванете купата от страни, завъртайки я с върха на пръстите внимателно отделяйте пудинга на възможно най-голямо разстояние от стените. Поставете тортена чиния върху купата и обърнете пудинга върху нея.

2 Украса:

Начупете шоколада, напълнете го в здраво полиетиленово пликче и оставете да се разтопи на водна баня. Оставете го леко да изстине и върху лист хартия за печене нарисуйте очички, ръце и език и го оставете най-малко 30 мин. в хладилник. С останалата част от шоколада нарисуйте косичка върху пудинга. С помощта на чаена лъжичка внимателно изрежете местата за очи от пудинга, ръце и език и украсете със втвърдените шоколадови формички.



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

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