



Карамелени крем-пастички с ягодов сос

6 парчета /парченца



Средно

до 40 Мин.



Крем-пудинг:

2 пак. Оригинален пудинг карамел Dr.Oetker

120 г захар

900 мл прясно мляко

Украса:

10 г кокосови стърготини

10 г млечен шоколад(настърган)

10 г лешници(настъргани)

Ягодов сос:

120 г мармалад ягодов

3 с.л. сок(лимонов или портокалов)

3 с.л. вода(топла)

1 Крем пудинг:

Сложете домакинско фолио върху плитка тава с размери около 23 x17 см. Пригответе двете пакетчета според указанията на опаковката,но само с 900 мл мляко. Разстелете горещия пудинг равномерно в тавата и директно покрийтеповърхността му с домакинско фолио. Оставете го да се охлади за мин. 3 часа. Запечете до златисто кокосовите стърготини и лешниците в сух тиган с незалепващо покритие. Така ще усилят аромата си.

2 Ягодов сос:

Прецедете ягодовия мармалад през фина цедка или пасирайте. Добавете няколко лъжици топла вода и лимоновия сок. Загрейте на котлона като разбърквате до получаването на хомогенен ягодов сироп.

Обърнете тавата с охладения пудинг върху кухненска дъска и отлепете фолиото. Нарезете го на кубчета с размери 4 x 4 см. Част от тях оваляйте в ядките и кокосовите стърготини а другите в шоколада. Сервирайте крем-пастичките със соса.



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

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