

Bezlaktózový vanilkový nápoj s vínem a hruškou

4 porce



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Přísady:

- 4 ks hrušky menší
- 400 ml bílé víno sladké
- 1 balíček Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker
- 1 KL koření na svažené víno
- 500 ml rýžové mléko
- 1 balení Dr. Oetker Puding příchutí Vanilka
- 1 balíček Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker

Na ozdobení:

- 1 zarovnaná KL skořice mletá
- 4 ks skořice celá

Ještě potřebujeme:

- 1 sklenice dezertní

- 1 Na přípravu oloupeme hrušky, a přitom jim necháme stopky. Do kastrůlku nalijeme polovinu vína. Přidáme třtinový cukr, koření a hrušky asi 15 minut pošírujeme. Poté hrušky vyjmeme na talíř a necháme je vychladnout. Víno scedíme a necháme vychladnout. Poté přidáme zbytek vína, pudingový prášek a třtinový cukr a vymícháme. Rýžové mléko přivedeme k varu, vlijeme pudingovou směs a uvaříme řídký puding. Puding rozdělíme do pohárů a necháme zchladnout.
- 2 Povrch poprášíme skořicí a dozdobíme hruškou a celou skořicí.

Tip:

- Pošírování = vaření potravin ve vodě či jiné tekutině (někdy ochucené vínem, octem bylinkami ap.), nebo v páře při nízké teplotě, zpravidla 60 až 95 °C.