



# Broskev po své čokoládové stránce

asi 4 porce



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady:

### Na dezert:

- 1 balení Naturamyl Puding čokoládový Dr. Oetker
- 400 ml mléko polotučné
- 2 PL cukr do pudingu
- 220 - 250 g tvaroh polotučný měkkého
- 1 zarovnaná KL cukr do tvarohu
- 470 g kompot broskvový (po odkapání) (asi 8 půlek osušených broskví)

1 :

Puding uvaříme podle návodu se 400 ml mléka a cukrem. Odebereme 8 KL tvarohu a zbylý tvaroh vmícháme do pudingu. Broskve položíme na dezertní talířky kulatou stranou dolů (seřízneme trochu špičku, aby broskve nepadala) a naplníme je pudingovou směsí. Na každou broskve následně dáme po 1 KL odebraného tvarohu oslazeného cukru a párátkem nebo špejlí nakreslíme libovolný vzor.

### Tip:

- 1. Místo tvarohu můžeme použít 250 ml zakysané smetany. 2. Na talíř nakreslíme čokoládovou polevou (rozehřátou ve vodní lázni) ornamenty a poprášíme kakaem. Na takto ozdobený talíř naskládáme broskve.

