



Citrónový rýžový puding s mangem

asi 2 porce



snadná příprava

do 10 minut



Přísady:

Přísady:

50 g rýže jasmínová
200 ml voda
200 ml mléko polotučné + 100 ml na dolití
1 balení Třtinový cukr citrónový Dr. Oetker
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na želé:

0,5 ks mango
1 balíček Dort-želé žluté Dr. Oetker
125 ml voda
1 zarovnaná PL cukr

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
2 ks dezertní poháry

- 1 Na přípravu pudingu v kastrůlku povaříme asi 2 minuty rýži s vodou. Poté rýži scedíme a vložíme do horkého mléka. Ochutíme cukrem a pastou a zvolna povaříme do změknutí. Dle chuti a potřeby dolijeme mlékem.
- 2 Na želé oloupeme mango a pomocí ponorného mixéru ho rozmixujeme. Dort-želé připravíme s polovičním množstvím vody a cukru podle návodu na obale, a vmícháme do rozmixovaného manga.
- 3 Do pohárů vrstvíme rýžový puding a mangové želé. Po každé vrstvě uložíme na chvíli do lednice, nebo dáme dospoda pudink a navrch želé. Dozdobíme čerstvým mangem.

