



Dětský sen

2 - 3 porce



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Na polevu:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

100 ml smetana ke šlehání 33%

Na krém:

1 balíček Crème Olé kokos
příchuť Dr. Oetker

300 ml mléko plnotučné

Na vrstvy a zdobení:

1 balíček mini marshmallow
máta (čerstvé lístky)

Ještě potřebujeme:

2 - 3 ks dezertní poháry
elektrický ruční šlehač

- 1 Na přípravu polevy v kastrůlku přivedeme smetanu k varu a odstavíme. Nalámeme do smetany polevu a za stálého míchání mícháme do rozpuštění polevy.
- 2 Na přípravu krému vyšleháme Crème Olé s mlékem elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale.
- 3 Do připravených pohárů vrstvíme krém střídavě s polevou a marshmallow.
- 4 Na povrchu dozdobíme marschmallow, polevou a mátou.

Tip:

- Tento kokosový dezert je vynikající také na talíři posypaný granulovaným kakaem, protože chutí připomíná dětskou krupicovou kaši.
- Pokud jste nesehnali mini marshmallow, použijeme klasické marshmallow, které si čistými nůžkami (vyhrazenými pro práci v kuchyni) nastříháme na menší kousky.

