



Dezert pro pány

asi 4 porce



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Přísady:

- 1 balení Dr. Oetker Puding příchuť Smetana-vanilka
- 1 PL cukr
- 500 ml mléko polotučné
- 4 - 5 PL rum
- 75 - 100 g čokoláda hořká nahrubo nastrohaná
- 250 ml smetana ke šlehání 33%
- 1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

- 1 Obsah sáčku pudingu smícháme s cukrem a 1/3 mléka. Zbylé mléko přivedeme k varu, odebereme ze sporáku a vmícháme do něj připravenou směs. Puding vaříme za stálého míchání ještě asi 1 minutu. Uvařený puding přikryjeme průhlednou fólií a necháme vychladnout.
- 2 Smetanu dobře vyšleháme s vanilínovým cukrem a Smeta-fixem dotuha. 1/3 hotové šlehačky a část čokolády odložíme stranou na zdobení. Zbytek šlehačky, čokolády a rum vmícháme do dobře vychlazeného pudingu. Krémem naplníme skleněné poháry, ozdobíme šlehačkou a čokoládou. Podáváme chlazené.

