



Hruškovo-levandulový dezert

O nás 4 porce



snadná příprava

up to 20 Min.



Přísady:

Ještě potřebujeme:

dezertní skleničky

Na dezert:

1 balíček Premium Puding Hruška & Levandule Dr. Oetker
500 ml mléko plnotučné
40 g cukr

Na ozdobení:

4 ks hrušky
500 ml bílé víno (suché)
250 ml voda
šťáva z 1 citrónu
2 ks skořice celá
3 KL med tekutý
200 g máslové sušenky
1 balení Zdobení 4 druhy
zlaté/stříbrné Dr. Oetker

- 1 Na ozdobení hrušky omyjeme a oloupeme. Poté je rozkrojíme na poloviny a zbavíme jádřinců. Čtyři poloviny hrušek necháme vcelku a zbytek nakrájíme na menší kousky. Do hrnce nalijeme víno, vodu a šťávu z citrónu. Přidáme skořici a med a povaříme asi 5 minut. Do sirupu vložíme všechny hrušky a na mírném ohni je pod pokličkou povaříme asi 10 minut. Poloviny hrušek ze sirupu opatrně vybereme a necháme vychladnout. Ostrým nožem je nakrojíme tak, aby vznikly vějířky. Zbylé kousky hrušek necháme v sirupu macerovat, dokud nezchladnou.
- 2 Máslové sušenky rozdrtíme pomocí válečku.
- 3 Na přípravu dezertu uvaříme pudingový prášek s mlékem a cukrem podle návodu na obale.
- 4 Do pohárů střídavě vrstvíme sušenky, kousky hrušek a uvařený, ještě teplý puding. Povrch dozdobíme připravenými vějířky z hrušek, sušenkami a zlatým zdobením.

Tip:

- Dezert můžeme ozdobit Šlehačkou v prášku Dr. Oetker a ovocem.

