



Jahodové pokušení

asi 3 - 4 porce



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dezertní skleničky

Na dezert:

500 ml mléko polotučné
4 PL cukr
1 balení Naturamyl Puding jahoda
příchuť Dr. Oetker
250 g tvaroh polotučný měkkého
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g kompot jahodový (po odkapání)
nebo čerstvých jahod

- 1 Na přípravu dezertu rozmícháme puding ve 100 ml mléka. Do zbytku mléka (400 ml) přidáme cukr a přivedeme k varu. Do vroucího mléka přidáme předem připravenou a rozmíchanou pudingovou směs. Vaříme za stálého míchání asi 1 minutu. Uvařený puding přikryjeme potravinářskou fólií, aby nevznikl škrálop a necháme vychladnout.
- 2 Tvaroh vymícháme s vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem dohladka. Do oslazeného tvarohu přidáme vychladlý puding a jahody a vyšleháme dohladka. Naplníme do pohárů a ozdobíme ovocem.

