



# Karamelové teplé mléko s rýžovou šlehačkou

4 porce



snadná příprava

do 10 minut



## Přísady::

### Přísady:

1 balíček Dr. Oetker Puding  
Karamelový  
900 ml mandlové mléko  
3 PL cukr z kokosových květů  
4 PL sirup z kokosových květů

### Na ozdobení:

rýžová smetana nebo šlehačka ve spreji  
smetanové karamelky bezlaktózové  
1 balení Zdobení pestré Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

1 sklenice dezertní

- 1 Na přípravu uvaříme řídký puding s mandlovým mlékem a cukrem z kokosových květů podle návodu na obale. Na dno pohárů nalejeme po 1 PL sirup. Puding rozdělíme do pohárů a necháme mírně vychladnout.
- 2 Na povrchu ozdobíme rýžovou šlehačkou, nasekanými bonbony a cukrovým zdobením.

