



# Karamelové teplé mléko se šlehačkou

4 porce



snadná příprava

do 10 minut



## Přísady:

**Ještě potřebujeme:**  
dezertní skleničky

## Přísady:

1 balíček Originál Puding  
karamelový Dr. Oetker  
900 ml mléko polotučné  
3 PL moučkový cukr  
4 PL salko

## Na ozdobení:

smetana ke šlehání 33%  
smetanové karamelky  
1 balení Zdobení pestré Dr.  
Oetker

- 1 Na přípravu nápoje uvaříme řídký puding s mandlovým mlékem a moučkovým cukrem podle návodu na obale. Na dno pohárů nalejeme po 1 PL karamelizovaného slazeného mléka. Puding rozdělíme do pohárů a necháme mírně vychladnout.
- 2 Smetanu vyšleháme dotuha.
- 3 Poháry ozdobíme šlehačkou, nasekanými bonbony a cukrovým zdobením.

