



Karamelové teplé mléko se šlehačkou

4 porce



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

dezertní skleničky

Přísady:

1 balíček Dr. Oetker Puding

Karamelový

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.

