



Kokosový dezert s broskvemi

asi 3 porce



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
elektrický ruční šlehač
dezertní skleničky

Na dezert:

240 g kompot broskvový (po odkapání)
100 ml šťáva z kompotu
citrónová šťáva (z 1/2 citronu)
1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker
1 balíček Crème Olé kokos příchut'
Dr. Oetker
300 ml mléko polotučné

Na ozdobení:

50 g čokoláda mléčná nastrouhané

- 1 Na přípravu dezertu necháme kompot na sítku odkapat a šťávu přitom zachytíme. Broskve rozmixujeme ponorným mixérem.
- 2 Do kastrůlku nalijeme šťávu z kompotu. Přidáme šťávu z citronu, broskve a dort-želé a asi 1 minutu povaříme. Odstavíme a necháme zchladnout.
- 3 Crème Olé připravíme s mlékem podle návodu na obale.
- 4 Do skleniček střídavě nanese broskve, Crème Olé a strouhanou čokoládu.
- 5 Uložíme do chladničky.

Tip:

- Místo broskví můžeme použít i jiné kompotované ovoce, např. ananas.

