



# Letní pudingový dezert se želé

asi 6 porcí



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Přísady:

3 balíčky Crème Olé vanilka příchut'  
Dr. Oetker  
600 ml mléko polotučné  
1 balení kondenzované mléko  
slazené (plechovka)  
müsli  
ovoce čerstvé  
1 balíček Dort-želé červené Dr.  
Oetker  
250 ml voda  
2 PL cukr

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
asi 6 ks dezertní poháry

- 1 Na přípravu dezertu v míse vyšleháme Crème Olé s mlékem a kondenzovaným mlékem šlehačem dotuha. Na dno pohárů naneseeme müsli a na ně připravenou směs.
- 2 Uložíme do chladničky asi na 30 minut ztuhnout.
- 3 Ovoce pokrájíme na kousky a naneseeme na povrch dezertu.
- 4 Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale a ovoce jím zalijeme. Necháme v chladničce ztuhnout.

