

Mandlové trifle s broskvemi a marcipánem

4 porce



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu dezertu uvaříme puding s mlékem a třtinovým cukrem podle návodu na obale a necháme zchladnout. Broskvový kompot necháme na sítku důkladně odkapat a poté broskve nakrájíme na malé kousky. V míse smícháme řecký jogurt s medem a mandlovými plátky.
- 2 Na dno pohárů rozdělíme nakrájené broskve. Dále vrstvíme oříškovou granolu a puding a nakonec zalijeme jogurtovou směsí. Poháry uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 3 Na ozdobu obarvíme marcipán barvami, vytvarujeme z něj různé zvířátka nebo kytičky a napíchneme na špejli. Dezert podáváme posypaný granolou a s ozdobou na špejli.

Přísady::

Přísady:

- 1 balení Dr. Oetker Puding příchutí Mandle
- 500 ml mléko polotučné
- 2 zarovnaná PL cukr třtinový
- 240 g kompot broskvový (po odkapání)
- 200 g jogurt bílý polotučný řecký
- 2 PL med tekutý
- 3 PL mandle nakrájené na lupínky
- 100 g granola oříšková

Na ozdobení:

- 1 balení Marcipán Dr. Oetker
- 1 balení Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
- 1 balení Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker
- 1 balení Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker
- 50 g granola oříšková

Ještě potřebujeme:

- 1 sklenice dezertní špejle