

Mandlové trifle s broskvemi a marcipánem

4 porce



snadná příprava

up to 20 Min.



- 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:

Ještě potřebujeme:

dezertní skleničky
špejle
špejle

Přísady:

1 balení Originál Puding
mandlová příchut' Dr. Oetker
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