



Mocca korunka

asi 4 porce



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Na dezert:

300 ml mléko polotučné
1 balíček Crème Olé čokoládová
příchuť Dr. Oetker
1 zarovnaná PL instantní káva
1 zarovnaná PL voda
250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
ořechy vlašské nahrubo nasekaných

- 1 Na přípravu dezertu do vyšší nádoby nalijeme mléko, vsypeme do něj Crème Olé a připravíme podle návodu na obalu. Šleháme ručně vidličkou nebo elektrickým ručním šlehačem asi 3 minuty do zhoustnutí. Puding rozdělíme do skleněných pohárů.
- 2 Instantní kávu zalijeme v hrníčku horkou vodou a necháme vychladnout. Smetanu vyšleháme s vanilínovým cukrem, Smeta-fixem a vychlazenou kávou. Šlehačkou naplníme cukrářský sáček na zdobení s hvězdicovou trubičkou a bohatě ozdobíme puding v pohárech.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obalu a posypeme ořechy.

