



## „Ptačí mléko“

asi 4 porci



snadná příprava

do 20 minut



### Přísady::

#### Přísady:

3 ks bílek

10 g cukr

0,5 KL skořice mletá

500 ml mléko polotučné

1 balení Dr. Oetker Puding příchuť

Vanilka

300 ml mléko polotučné

40 g cukr

- 1 Na přípravu dezertu vyšleháme bílky s 10 g cukru a nakonec zlehka vmícháme skořici. 500 ml mléka přivedeme do varu. Lžičkou vykrajujeme ze sladkých bílků „obláčky“ a vkládáme do vařícího mléka. Několikrát „obláčky“ v mléku obrátíme a ihned vyndáme z mléka do studené nádoby.
- 2 Puding rozmícháme v 300 ml mléka, přidáme 40 g cukru a směs nalejeme do mléka, ve kterém jsme připravovali „obláčky“. Řídký puding vaříme 1 minutu. Během varu můžeme přidat PL rumu pro vůni.
- 3 Puding rozdělíme do hlubokých talířů a na povrch poskládáme „obláčky“.

