



# Pudingové strašidlo

asi 6 porcí



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady:

### Na dezert:

- 1 balíček Premium Puding Pravá Vanilka smetanová Dr. Oetker
- 1 balíček Premium Puding Hořká čokoláda Dr. Oetker
- 400 ml mléko plnotučné 2x
- 40 g cukr 2x
- 1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

- 1 Na přípravu dezertu oba druhy pudingu připravíme pokud možno současně (jeden puding může připravit malý kuchař a druhý dospělák) podle návodu na obale s cukrem, avšak se 400 ml mléka namísto 500 ml mléka. Mísu o průměru 20cm vypláchneme studenou vodou.
- 2 Horké pudinky střídavě nanese pomocí lžice v různě velkých skvrnách do mísy. Nejméně na 4 hodiny, ideálně přes noc, uložíme do chladničky.
- 3 Před vyklopením uvolníme puding od okraje mísy pomocí špičky nože a poté ho opatrně vyklopíme na velký talíř.
- 4 Na ozdobení rozehrějeme polevu ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě podle návodu na obale. Ustříhneme malý růžek a na papír na pečení vytvoříme oči, ruce a jazyk podle obrázku. Papír uložíme nejméně na 30 minut do chladničky. Zbytek polevy použijeme na vlasy a puding také uložíme na 30 minut do chladničky. Kávovou lžičkou z pudingu opatrně vykrojíme pusu a dozdobíme ztuhlou polevou podle obrázku.

