



Veselý puding Včelka

6 porcí



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu korpusu nahrubo nasekáme cookies a rovnoměrně je nanese na dno mísy.
- 2 Na meruňkový puding necháme kompot na sítku odkapat a šťávu přitom zachytíme. Stranou si odložíme 8 polovin meruněk a zbylé pomocí ponorného mixéru rozmixujeme na pyré a doplníme zachycenou šťávou do 500 ml. Nalijeme do hrnce, přidáme pudingový prášek a za stálého míchání uvaříme do zhoustnutí. Meruňkový puding nanese na nasekané cookies a uhladíme.
- 3 Na smetanový puding uvaříme pudingový prášek a s mlékem, smetanou a cukrem podle návodu na obale a opatrně rovnoměrně nalijeme na meruňkový puding. Uhladíme, zakryjeme potravinářskou fólií a necháme vychladnout.
- 4 Na ozdobení půlek meruněk kousek marcipánu obarvíme černou barvou na oči. Plátky mandlí použijeme jako uši. Polevu rozpustíme podle návodu na obale, ustříhneme malý růžek a vytvoříme proužky. Před podáváním m včelky nanese na puding a kolem nich posypeme pistáciemi.

Přísady::

Na korpus:

200 g sušenky cookies

Na meruňkový puding:

480 g kompot meruňkový (po odkapání)

1 balení Dr. Oetker Puding
příchuť Vanilka

Na smetanový puding:

1 balení Dr. Oetker Puding
příchuť Vanilka

300 ml mléko polotučné
200 ml smetana ke šlehání 33%
40 g cukr

Na ozdobení:

1 balení Marcipán Dr. Oetker
1 balení Barva gelová
potravinářská černá Dr. Oetker
mandlové plátky
1 balíček Poleva tmavá Dr.
Oetker
100 g pistácie sekané

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
mísa o objemu 1 ½ l

