



# Višňový krém

6 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu krému pudingový prášek smícháme společně s cukrem a 1/3 mléka. Zbylé mléko přivedeme do varu, sejmem ze sporáku a vmícháme do něj připravenou směs. Puding vaříme za stálého míchání ještě asi 1 minutu. Uvařený puding zakryjeme průhlednou fólií a dáme vychladnout.
- 2 Na přípravu višňové náplně necháme kompot na sítku odkapat a šťávu přitom zachytíme. Několik višní si odložíme stranou, zbytek višní rozdělíme do sklenic. Do šťávy vmícháme Gustin a za stálého míchání vaříme až do zhoustnutí. Zahuštěnou šťávu nalijeme do sklenic na višně a necháme vychladnout.
- 3 Smetanu vyšleháme společně s vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem dotuha. Asi 1/3 šlehačky ponecháme na zdobení. Zbylou šlehačku zlehka vmícháme do dobře vychlazeného pudingu. Puding nalijeme na višně se šťávou.
- 4 Poháry ozdobíme zbylou šlehačkou, višněmi a čokoládou.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dezertní skleničky

### Pudingový krém:

1 balení Naturamyl Puding vanilka příchuť Dr. Oetker  
3 zarovnaná PL cukr krystal  
750 ml mléko polotučné  
200 - 250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

### Višňová náplň:

1 balení kompot višňový (po odkapání) (hmotnost po odkapání 375g)  
šťáva z kompotu  
1 zarovnaná PL Gustin bez lepku Dr. Oetker

### Na ozdobení:

čokoláda hořká

