

Broskyne plnené čokoládovým krémom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Obsah vrecúška čokoládového pudingu zmiešame spolu s cukrom a 1/3 mlieka. Zvyšné mlieko privedieme do varu, odoberieme zo sporáka a vmiešame doň vopred pripravenú zmes. Puding za stáleho miešania varíme ešte asi 1 minútu. Uvarený puding prikryjeme priehľadnou fóliou a dáme vychladnúť. Dve polievkové lyžice kyslej smotany odložíme na zdobenie. Zvyšok smotany spolu s vanilkovým cukrom zľahka vmiešame do dobre vychladeného pudingu. Polovicu zaváraných broskýň (8 polovic) naplníme čokoládovým krémom, pridáme zvyšnú smotanu a prizdobíme pomocou vidličky.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 250 g
- **Broskyne** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 40 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Puding aróma Čokoláda bezgluténový 46 g** - 45 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

