

Krupicový puding s ovocím

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do hrnca so studeným mliekom (4 hrnčeky) vsypeme krupicu (1 hrnček) s kakaom a metličkou dobre premiešame. Postavíme na sporák a pomaly zohrievame. Pridáme vanilkový extrakt a cukor (30 g) Necháme 2 - 3 minúty prevrieť. Prelejeme do vymastených malých misiek a necháme vychladnúť. Potom puding dáme aspoň na dve hodiny do chladničky. Medzitým si pripravíme omáčku coulis. Do stredne veľkého hrnca vložíme mrazené ovocie-300 g (predtým nerozmrazovať), pridáme cukor (150 g) a citrónovú šťavu a za stáleho miešania varíme, až kým sa ovocie úplne nerozvarí. Necháme prevrieť pár minút a odstavíme zo sporáka. Potom prepasírujeme cez sitko. Vychladnutý puding podávame s omáčkou, čerstvým ovocím a lístkami mäty.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Holandské kakao 100 g** - 12 g
- **Citróny** - 12 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Jahody** - 100 g
- **Čučoriedky** - 100 g
- **Maliny čerstvé** - 100 g
- **Černice čerstvé** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 180 g
- **Ríbezle** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

