

Budyń waniliowy z sosem czekoladowym

Idealny deser na podwieczorek i nie tylko

ok. 6 - 8 porcje  łatwy  20 Min.



Składniki:

Składniki:

2 opak. Budyńni smak waniliowy Dr. Oetkera
3 - 4 łyżki cukru
800 ml mleka

Do dekoracji:

50 g migdałów (płatków)
50 g cukru
2 łyżki wody
1 opak. Sosu o smaku czekoladowym Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Z 800 mleka odlać 0,5 szklanki i rozmieszać w nim zawartość budyńni, dodając 3 - 4 łyżki cukru. Pozostałe mleko zagotować. Do gotującego się mleka wlać rozmieszany proszek z cukrem i ciągle mieszając, zagotować. Gotowy budyń rozlać do 6 - 8 plastikowych foremek. Wierzch przykryć folią spożywczą. Desery wstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny.

2 Masa:

W miseczce wymieszać płatki migdałów, cukier i wodę. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Na papier wyłożyć migdały, rozprowadzić je tak by powstała jak najcieńsza warstwa, wstawić do piekarnika.

3 Pieczenie:

Piec na złoty kolor.

Piekarnik elektryczny: 170 °C
Czas pieczenia: ok. 10 - 15 min.



4 Dekorowanie:

Desery wyłożyć na talerzyki, podawać polane sosem czekoladowym i posypane pokruszonymi migdałami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jeżeli w trakcie pieczenia zauważymy, że migdały opiekają się nierównomiernie wówczas należy otworzyć piekarnik i obrócić blachę. Zbyt mocno spieczone migdały będą gorzkie.

