

Budyń z konfiturą wiśniową i zbożowymi ciastkami

Deser z budyńm waniliowym i konfiturą

ok. 4 porcji    łatwy  20 Min.



Składniki:

Składniki:

- 500 ml mleka
- 1 opak. Budyńm smak waniliowy Dr. Oetkera
- 30 g cukru lub cukru trzcinowego
- 240 g konfitury wiśniowej
- 50 g ciastek zbożowych

Sposób przygotowania:

Z 500 ml zimnego mleka odlej 1/4 szklanki i rozmieszaj w nim zawartość torebki. Pozostałe mleko zagotuj z cukrem. Do gotującego się mleka wlej rozmieszany proszek i ciągle mieszając, zagotuj. Budyń przelej do pucharków, przykryj folią spożywczą, tak by folia stykała się z budyńm i odstaw do wystudzenia. Konfiturę podgrzej, do uzyskania płynnej konsystencji i rozlej ją równomiernie na wierzch deseru. Odstaw do lodówki, by konfitura ponownie stężała, na ok. 30 minut. Przed podaniem wierzch deseru posyp pokruszonymi ciasteczkami zbożowymi lub granolą.