

# Deser DUET peanut butter-karmel

Warstwowy deser z puszystym kremem budyniowym przekładany kruszonymi ciasteczkami, masłem orzechowym i śmietanką

4 porcje (po 250 ml)



łatwy 20 Min.



## Składniki:

### Budyń:

1 opak. Budyń Duet smak peanut butter karmel Dr. Oetkera  
400 ml mleka  
4 łyżki cukru trzcinowego  
250 ml śmietanki 30% tł.

### Dodatkowo:

250 g ciastek kakaowych lub czekoladowych (pokruszonych lub zblendowanych)  
200 g masła orzechowego  
200 g orzeszków ziemnych (całych i siekanych)  
ok. 10 - 15 szt. cukierek karmelowych do dekoracji

## 1 Budyń:

Z 400 ml zimnego mleka odlej ćwierć szklanki i rozmieszaj w nim zawartość torebki dodając 2 łyżki cukru trzcinowego. Pozostałe mleko zagotuj. Do gotującego się mleka wlej rozmieszany proszek z cukrem i ciągle mieszając, zagotuj.

Ugotowany budyń przykryj szczelnie folią spożywczą, by dotykała powierzchni budyniu. Wystudź, a następnie wstaw do lodówki na ok. 2 godziny do schłodzenia.

Gdy budyń się schłodzi ubij śmietankę. Odmierz 250 ml schłodzonej śmietanki 30% tł. ,dodaj 2 łyżki cukru trzcinowego i ubij na sztywno. Połowę śmietanki odłóż do dekoracji deseru, a drugą połowę zmiksuj z zimnym budyniem na gładki krem.

## 2 Dekorowanie:

Deser układaj w pucharkach warstwami: kruszone ciastka, masło orzechowe, orzeszki ziemne siekane i całe, krem budyniowy peanut butter karmel, kruszone ciastka, śmietanka, krem budyniowy peanut butter karmel, masło orzechowe, śmietanka, kruszone ciastka, orzechy, karmelki.