

Deser malinowo - waniliowy

Malinowy deser z budyniem waniliowym

4 porcje



łatwy

40 Min.



Składniki:

Masa budyniowa:

300 g malin
250 ml mleka
3 łyżki cukru
1 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera

Do dekoracji:

250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
1 łyżka cukru pudru
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
50 g malin

1 Sposób przygotowania:

Maliny umieść w kielichu blendera, zmiksuj pulsacyjnie, nie zbyt długo, by nie zmiksować pestek. Malinowy mus przetrzyj przez sitko, usuń pestki. Do malin dodaj mleko i cukier. Całość zmiksuj do uzyskania jednolitej konsystencji. 3/4 koktajlu przelej do rondelka, a do pozostałej porcji dodaj budyń i dokładnie wymieszaj. Koktajl zagotuj, dodaj rozmieszany budyń, zagotuj mieszając energicznie różgą. Gorący budyń przelej do pucharków i odstaw do wystudzenia.

2 Dekorowanie:

Śmietankę ubij na sztywno, pod koniec dodaj cukier puder wymieszany ze Śmietan-fixem. Masę przełóż do worka cukierniczego z ozdobną końcówką, udekoruj nim deser. Przed podaniem deser udekoruj malinami.