

Krem rumowo-waniliowy

Wykwintny deser budyniowo-czekoladowy z odrobiną rumu

ok. 4 - 6 porcji    średni  40 Min.



Składniki:

Składniki:

1 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera
500 ml mleka
2 łyżki cukru
4 łyżki rumu
250 ml śmietanki 30% tł.

Do dekoracji:

1 opak. Posypki smak czekoladowy Dr. Oetkera
1 opak. Serduszek z czekolady deserowej i białej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Z 500 ml zimnego mleka odlać ćwierć szklanki i rozmieszać w nim zawartość opakowania budyniu, dodając 2 łyżki cukru. Pozostałe mleko zagotować. Do gotującego się mleka wlać rozmieszany proszek z cukrem i ciągle mieszając, zagotować. Przełożyć do szklanej miski, nakryć szczelnie folią spożywczą i wystudzić. Zimny budyń wymieszać mikserem z 4 łyżkami rumu. Śmietankę ubić.

Deser porcjować warstwami: warstwę budyniu, posypki czekoladowej, bitej śmietany, ponownie budyń.

2 Dekorowanie:

Wierzch deseru udekorować kleksem ubitej śmietany, posypać posypką czekoladową i serduszkami z ciemnej czekolady.