

Десертен крем „Класа“

Класическа комбинация от ванилия, бадеми и ягоди

about 6 порции (/дози)



up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

1 пак. Оригинален пудинг
ванилия Dr.Oetker
40 г захар
500 мл прясно мляко
200 г сметана за разбиване

Бадеми:

40 г захар
50 г бадеми смлени

Допълнително:

500 г ягоди (пресни или
замразени)
1 пак. ванилена захар
Dr.Oetker
3 с.л. плодов сок (портокалов)

1 Приготвяне:

Пригответе пудинга според указаниято на опаковката и го покрийте с домакинско фолио, за да не образува коричка. Оставете го да се охлади.

В тиган с незалепващо покритие без мазнина карамелизирайте бадемите със захарта като разбърквате непрекъснато. Оставете бадемите да изстинат върху хартия за печене.

- 2 Почистете и измийте ягодите. Оставете 3 ягоди за украса на края. Останалите ягоди нарежете на малки парченца и ги объркайте с портокаловия сок и ванилената захар. Разделете ягодите в чашите. Разбийте сметаната на твърд сняг. Разбъркайте изстудения пудинг с миксер на пухкав крем и разбъркайте със разбитата сметана. Разпределете крема върху ягодите и оставете да се охлади.

- 3 Украсете с карамелизираните бадеми и ягоди.