

# Кралски мраморен пудинг

Шоколадът среща ванилията в кралски вкус

about 4 порции (/дози)



up to 20 Min.



## Съставки:

### Пудинг ванилия:

1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker  
3 с.л. захар (50 г)  
500 мл прясно мляко

### Пудинг шоколад:

1 пак. Оригинален пудинг шоколад Dr.Oetker  
4 с.л. захар (60 г)  
500 мл прясно мляко

## 1 Пудинг ванилия:

Смесете съдържанието на пакетчето със захарта с 4 с.л. мляко. Останалото мляко сложете да заври. Свалете свареното мляко от котлона и към него прибавете приготвената смес. Сложете отново на тихогън за около минута като бъркате непрекъснато до сгъстяване. Свалете от котлона и оставете горещия пудинг настрана.

## 2 Пудинг шоколад:

Пригответе пудинг шоколад по гореописания начин както пудинг ванилия с предвидените продукти за него.

Изплакнете формичките за пудинг със студена вода. След това ги напълнете до половината с добре разбъркания горещ ванилов пудинг и веднага допълнете с шоколадовия пудинг. Потопете една супена лъжица, завъртете я спираловидно и я издърпайте. Така ще постигнете желания мраморен ефект. Оставете пудинга най-малко 3-4 часа в хладилника, за да стегне.



Д-р Йоткер България ЕООД

Отделете внимателно коричката на добре втвърдения пудинг с върха на нож от стените на формата и обърнете върху десертни чинии. По желание може да поръсите десерта шоколадов чипс.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)  
E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16