


Крем в чаша с компот от ревен и ягоди

Бързо пригответе този плодов разкош и се насладете на неговия разтапящ вкус

6 порции (/дозы)

   Easy

 up to 40 Min.



Съставки:

За компота от ревен:

300 г червен ревен (измити стебла и нарязани на парченца)

30 - 40 г захар

150 мл вода

За крема:

1 пак. Специален пудинг за чийзкейк с бял шоколад

500 мл прясно мляко

80 г захар

400 г заквасена сметана

1 Приготвяне на компота:

Първо пригответе компота от ревен. За да получите наситен розов цвят, използвайте само червените части на стеблата. Тъй като ревенът е много нежен, трябва да се готви за кратко и на ниска температура. Сложете нарязания ревен в касерола и поръсете със захарта. Оставете да престои десетина минути.

Добавете водата и загрейте внимателно на умерено слаб котлон, докато течността се загрее, но без да завира - по-скоро трябва да се пошира, а не да се вари. Проверявайте парченцата - след около 5 мин трябва да започнат да омекват. Свалете от котлона и покрийте с капак. Оставете да престоят поне 30 мин (колкото по-дълго стоят, толкова по-наситен става цветът им) и охладете компота.

② **Приготвяне на крема:**

Пригответе пудинга според указанията на опаковката. Дръпнете пудинга от котлона и оставете леко да се охлади. В купа разбъркайте сметаната. Прибавете към нея пудинга на части и разбъркайте с телена бъркалка за по-голяма въздушност на крема.

Разпределете в чаши/купички и оставете да се охлади. Преди да поднесете, поставете върху всяка порция десерт по няколко лъжици от поширания ревен.

Разбира се, можете да поднесете крема и с други плодове - пресни ягоди или малини, леко запечени череши, поширани круши или праскови - според сезона и личните ви предпочитания.