

Мини-шарлотки с мента

Класическа ванилия, плътен шоколадов вкус и ментова свежест

about 6 порции (/дози)



up to 20 Min.



Съставки:

формички за пудинг:

Продукти:

22 бр. шоколадови блокчета с мента (напр. After Eight)
2 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker
850 мл прясно мляко
80 г захар

1 Подготовка:

Отделете 12 от шоколадовите блокчета, а останалите разтопете на водна баня.

2 Приготвяне:

Пригответе двата пудинга според указанията на опаковката, но с 850 мл мляко и 80 г захар. Половината от готовия пудинг разпределете в шестте изпакнати със студена вода формички. Към другата половина добавете разтопения шоколад и разбъркайте добре. Допълнете формичките с шоколадовия пудинг. Оставете формичките за най-малко 3 часа в хладилника, за да стегне.

Внимателно отделете краищата на коричката на добре втвърдения пудинг с върха на нож от стените на формата и обърнете върху десертни чинии. Украсете с останалите шоколадови блокчета.



Д-р Йоткер България ЕООД

recipe.tip.from.the..

- Ако пудингът се отделя трудно от формичките, топнете всяка за кратко в гореща вода.

