

# Плодово-ванилов пудинг с подсладител

Ванилов пудинг, но без захар

about 4 порции (/доза)



up to 40 Min.

## 1 Плодов пудинг:

Объркайте съдържанието на пакетчето пудинг с 6 с.л. сок до хомогенност. Сложете останалият сок с подсладителя да заври. След това свалете от огъня и объркайте с получената смес. Върнете отново да ври за около 1 мин. при непрекъснато бъркане. Покрийте горещия плодов пудинг с домакинско фолио и оставете настрана.

## 2 Млечен пудинг:

Объркайте съдържанието на пакетчето пудинг с 6 с.л. мляко до хомогенност. Сложете останалото мляко с подсладителя да заври. След това свалете от огъня и объркайте с получената смес. Върнете отново да ври за около 1 мин. при непрекъснато бъркане. Полученият плодов пудинг се оставя настрана.

Разбъркайте добре все още топлия плодов пудинг и го разпределете в добре изплакнати със студена вода формички. Поставете с върха надолу ягодите, след което допълнете формичките с с млечния ванилов пудинг. Оставете десерта да се охлади за 3-4 ч. в хладилник. След това обърнете формичките с пудинг върху десертна чинийка и украсете с останалите ягоди.

### Съставки:

#### За плодов пудинг:

1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker  
300 мл нектар (кайсиен)  
200 мл сок (ябълков)  
5 мл подсладител (течен)

#### За млечен пудинг:

1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker  
500 мл прясно мляко (1,5% масленост)  
2,5 мл подсладител (течен)

#### Допълнително:

250 г ягоди