


Роте грюце с вишни и ванилов сос

Германски плодов десерт с ванилов сок

6 порции (/дози)

 Лесно

 up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

1 пак. Оригинален пудинг ванилия
Dr.Oetker
3 - 4 с.л. захар
750 мл прясно мляко (за пудинга)
1 буркана компот от вишни
40 г шоколадов чипс
200 - 250 мл сладкарска сметана с
масленост 33%
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
3 с.л. Густин - фино царевично
нишесте Dr.Oetker

- 1 Смесете съдържанието на пакетчето пудинг с 6-7 лъжици мляко. Сложете останалото мляко да заври заедно със захарта. Добавете приготвената смес към горещото мляко и варете 1 мин при непрекъснато бъркане на тих огън. Свалете от котлона. Покрийте с домакинско фолио и оставете да изстине.
- 2 Оставете вишните от компота да се отцедят. Отделете няколко за украса, а другите разпределете в шестте десертни чаши. Смесете сока от компота с нишестето и поставете на котлона да заври. Варете 1 мин. Оставете да се охлади, след това разпределете в чашите.
- 3 Смесете сладкарската сметана с ванилената захар и разбийте на сняг с миксер. Отделете малко за украса, а останалата сметана разбъркайте внимателно в охладения пудинг. Разпределете крема върху плодовата смес. Украсете с останалата сметана, вишни и настъргания шоколад.