

# Сметанов крем-десерт с малини

Класически вкус на сметана с разкошни малини и шоколадови стърготини

about 6 порции (/доза)



up to 20 Min.



## Съставки:

### Продукти:

250 г малини

6 ч.л. кафява захар

500 мл прясно мляко

1 пак. Оригинален пудинг

сметана Dr.Oetker

50 г млечен шоколад

## 1 Предварителна подготовка:

Измийте малините и разпределете половината от тях в шест десертни чаши. Оставете шоколада в хладилник.

Смесете съдържанието на пакетчето с 4 с.л. от млякото. Останалото мляко сложете да завризаедно със захарта. След като заври, свалете от котлона и прибавете към него приготвената смес на тънка струйка. Сложете отново на тих огън за около минута, докато се сгъсти като разбърквате постоянно. Свалете от котлона. Покрийте пудинга с фолио и оставете да се охлади напълно. Настържете шоколада на едро и го разбъркайте в охладения пудинг.

Разпределете пудинга върху малините и покрийте с останалите малини.