

# Зарчета от пудинг

Лесен и много елегантен шоколадов десерт за посрещане на гости

about 4 парчета (/парченца)



up to 40 Min.



## Съставки:

### Продукти:

100 г захар  
700 мл прясно мляко  
2 пак. Премиум Пудинг с белгийски шоколад Dr.Oetker

### Допълнително:

10 г кокосови стърготини  
10 г бадеми (смлени или лешници)  
10 г тъмен шоколад (настърган)  
10 г какао Dr.Oetker

## 1 Подготовка:

В тиган с незалепващо покритие без мазнина запечете бадемите (лешниците) и кокоса до златисто кафяво. Изплакнете със студена вода правоъгълна тава (23 x 17 см).

## 2 Приготвяне:

Пригответе двата пудинга Гала според указанията на опаковката, но само със 700 мл мляко. Разстелете пудинга равномерно в тавата и веднага го покрийте, още горещ с домакинско фолио, за да не се образува коричка. Оставете го да се охлади.

Обърнете тавата с охладения пудинг върху кухненска дъска и го нарежете на кубчета с размери 2 x 2 см. По ваш вкус оваляйте внимателно кубчетата в ядките, шоколада, кокосови стърготини или какао.

recipe.tip.from.the..

- Вместо пудинг Гала може да използвате и Оригинален пудинг Dr. Oetker.



Д-р Йоткер България ЕООД



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)  
E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16