

## Almás puding



Könnyen elkészíthető

(4 adag)

Hozzávalók:

1 tasak **Eredeti Dr. Oetker vaníliaízű Puding**

4 evőkanál cukor

400 ml almalé (100%-os)

200 ml hideg tejszín

1 piros alma

Néhány fehér ill. piros szőlőszem

2 evőkanál baracklekvár

1 evőkanál almalé vagy víz

Elkészítés:

A pudingot a tasakon lévő leírás szerint, de csak 400 ml almalével készítjük el. A tetejét fedjük le fóliával, hogy ne bőrsödjön, és hagyjuk kihűlni.

A tejszínt kemény habbá verjük, majd óvatosan beleforgatjuk a pudingba.

A kész krémet egy nagy vagy négy kis desszertes tálba szedjük és elsimítjuk.

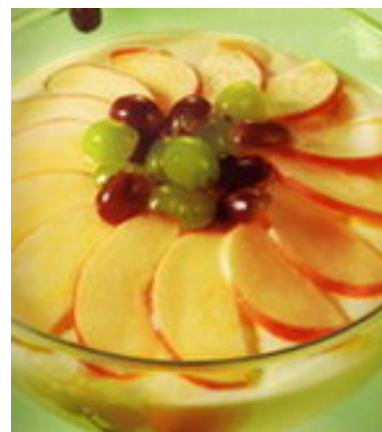
Az almát megmossuk, negyedeljük, eltávolítjuk a magházát, majd egészen vékony gerezdekre vágjuk, és ezzel díszítjük a pudingot. A szőlőszemeket is megmossuk, és dekoratívan a desszert közepére halmozzuk.

A baracklekvárt átnyomjuk egy szitán és felforraljuk az almalével vagy vízzel, majd megkenjük vele a gyümölcsök tetejét. Így az alma nem fog megbarnulni.

A kész desszertet tálalásig hűtőszekrényben tároljuk.

Tipp:

Szezontól függően díszíthetjük a desszertet szőlő helyett más





gyümölcsökkel is, pl. eperrel.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)