

Aszalt meggyes tarka puding - gluténmentes

Díszes pudingvarázs

4 adag



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű - Gluténmentes
- 500 ml tej
- 50 g cukor
- 1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding csokoládéízű - Gluténmentes
- 500 ml tej
- 50 g cukor
- 4 ek. aszalt meggy
- 1 tasak Dr. Oetker Habpor
- 150 ml hideg tej
- Dr. Oetker Dekormix Színvarázs

A vaníliapudingot a tasakon lévő leírás szerint elkészítjük úgy, hogy a tűzről levett, még forró pudinghoz 2 evőkanál aszalt meggyet keverünk. Az elkészült pudinggal 4 db hideg vízzel kiöblített pudingformát félig megtöltünk. A formákat fóliával letakarjuk és a pudingokat hűtőszekrénybe tesszük. Közben a csokoládéízű pudingot is elkészítjük a tasakon lévő leírás szerint úgy, hogy a tűzről levett, még forró pudinghoz 2 evőkanál aszalt meggyet keverünk. A pudingot fóliával letakarjuk és hűlni hagyjuk. A kissé kihűlt csokoládéízű pudingot a hűtőből kivett vaníliaízű pudingok tetején egyenletesen elosztjuk, majd a formákat a hűtőszekrénybe visszatesszük. Miután a pudingok teljesen kihűltek és megszilárdultak, a pudingokat a formákból desszertes tányérokra borítjuk. A habport a hideg tejjel a tasakon lévő leírás szerint kemény habbá verjük. Egy fagyasztózacskóba kanalazzuk, lezárjuk, a zacskó sarkát kivágjuk, és a pudingot tejszínhabbal, majd dekorcukorral díszítjük.