

Borkrém kehely

Pikáns vaníliás desszert csokoládéval

4 adag



Könnyen elkészíthető



up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 250 ml fehérbor
- 80 g porcukor
- 1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű
- 3 lap Dr. Oetker Lapzselatin
- 3 tk. rum
- 250 ml hideg tejszín
- 1 db narancs leve

A díszítéshez:

- csokoládéforgács

A pudingot a tasakon feltüntetett utasítás szerint, de tej helyett bor felhasználásával és a porcukor hozzáadásával elkészítjük. A pudingot hagyjuk lehűlni, közben többször megkeverjük. A zselatint a tasakon feltüntetett utasítás szerint elkészítjük. A narancslevet és a rumot felmelegítjük, és a zselatinhoz adjuk, majd a pudinghoz keverjük a zselatint. A tejszín kemény habbá verjük és óvatosan hozzákeverjük a zselatinos pudinghoz. A krémet desszertes poharakban egyenletesen elosztjuk, csokoládéforgáccsal hintve tálaljuk.

Tip from the Test Kitchen

- A desszertnek alacsonyabb kalóriatartalma lesz, ha tejszín helyett Dr. Oetker Habport használunk. A fehérbor egy része helyett tehetünk szőlőlevet is.