

# Fehércsokoládé puding áfonyával és mandulával

A fehércsokoládé és az áfonya páratlan találkozása

kb. 6 adag    Könnyen elkészíthető  up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding fehércsokoládés  
40 g cukor  
400 ml tej  
100 ml habtejszín  
50 g mandulapálcika  
300 g áfonya

Kevés tejjel a pudingport és a cukrot simára keverjük. A maradék tejet a tejszínnel felforraljuk, levesszük a tűzről, és hozzáöntjük a csomómentesen elkevert pudingport. Folytonos keverés közben az egészet legalább 1 percig forraljuk. Az így elkészített pudingot azonnal folpackkal letakarjuk, majd szobahőmérsékleten hűlni hagyjuk.

A mandulaforgácsot egy teflon serpenyőben zsíradék nélkül aranybarnára pirítjuk, majd hagyjuk kihűlni. Az áfonyát megmossuk. A kihűlt pudingot átkeverjük, majd a pudingot, az áfonyát és a mandulát desszertes poharakba rétegezve, egyenletesen elosztjuk. Tálalásig hűtőszekrénybe helyezzük. Tálalás előtt néhány szem áfonyával díszítjük, és pirított mandulával hintjük.