

# Gyümölcsös túrós fondü

Ínycsiklandó kombináció gyümölcsökkel

kb. 4 - 6 adag



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### A pudinghoz:

250 g vegyes gyümölcs (pl.: málna, eper, szőlő, sárgadinnye)

500 ml tej

80 g cukor (kb. 4 evőkanál)

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű

250 g sovány túró

### Ezenkívül:

mandulaforgács

Dr. Oetker Tortadara kakaós

- 1 Készítsd elő és mérd ki valamennyi hozzávalót.
- 2 Mosd meg a gyümölcsöket, és távolítsd el a szárát. Vágd fel őket kis darabokra és helyezd desszertes poharakba.
- 3 A pudingot a tasakon lévő előírás szerint készítsd el, majd tedd félre kb. 15 percig hűlni. A túrót áttörjük, majd a langyos pudinghoz kis adagokban hozzáadjuk és kézi habverővel alaposan elkeverjük. A kész krémet egyenletesen oszd szét a desszertes poharakban.

Tálalás előtt ízlés szerint szórd meg mandulaforgáccsal és tortadarával.