

# Hawaii-szigete puding

Egzotikus desszert-különlegesség

kb. 4 adag



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



A pudingport és a cukrot 6 evőkanál tejjel 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. A rum aromát a még forró pudinghoz adjuk. A pudingot hideg vízzel kiöblített formákba öntjük, és legalább 4 órára hűtőszekrénybe helyezük. Tálalás előtt a pudingot a formákból lapos tányérokra kifordítjuk. Az ananászkonzervvel megöntözzük, és kókuszreszelékkel hintjük.

## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

- 1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding kókuszós
- 70 g cukor
- 200 ml tej
- 250 ml habtejszín
- 1 tk. Dr. Oetker Rum Aroma

### Díszítéshez:

- 1 doboz ananász konzerv (darabolt, lecsepegtetve kb. 340 g)
- 2 ek. kókuszreszelék