

# Meggyes - csoki desszert

Csokoládés desszert meggyel és mandulával

kb. 4 adag



Kis gyakorlat szükséges

up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

- 1 tasak Dr. Oetker Gála Krémpuding étcsokoládé
- 200 ml tej
- 50 g mandulapálcika
- 1 ek. cukor
- 200 ml hideg tejszín
- 1 üveg magozott meggybefőtt (kb. 350 g)

A Gála krémpudingport a tasakon lévő leírás szerint, de csak 200 ml tej felhasználásával elkészítjük. A cukrot és mandulát egy teflondényben közepes hőmérsékleten karamellizáljuk, majd egy tányéron hűlni hagyjuk. A meggybefőttet egy szűrőn lecsepegtetjük és a meggy felét desszertes poharakban egyenletesen elosztjuk. A tejszínt kemény habbá verjük. A krémpudingot újra átkeverjük, és a felvert tejszínhabot óvatosan hozzáforgatjuk. A krémet a meggye rétegezzük és a desszertet tálalásig hűtőbe helyezzük. Tálalás előtt a félretett meggy szemekkel díszítjük és a pirított mandulával hintjük.