

# Mogyorós vanília puding eperszósszal

Mogyorós vaníliadesszert friss eperrel

kb. 4 adag



Kis gyakorlat szükséges

up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### A pudinghoz:

50 g zúzott mogyoró  
1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű  
40 g cukor  
500 ml tej

### Az eperszószhoz:

300 g földieper  
20 g cukor  
1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj

## 1 Előkészítés:

A 4 pudingformát hideg vízzel kiöblítjük.

## 2 Elkészítés:

**Vanília puding:** A mogyorót egy teflonedényben, zsiradék hozzáadása nélkül aranybarnára pirítjuk, majd egy tányéron hűlni hagyjuk. Kevés tejjel a pudingport és a cukrot simára keverjük. A maradék tejet felforraljuk, levesszük a tűzről és hozzáöntjük a csomómentesen elkevert pudingport. Folytonos keverés közben az egészet legalább 1 percig forraljuk. Az így elkészített pudinghoz hozzákeverjük a pirított mogyorót. A pudingot formákba öntjük és legalább 2 órára hűtőszekrénybe helyezük.

**Eperszósz:** A földiepret megtisztítjuk, megmossuk. Az eper feléhez hozzáadjuk a cukrot és a reszelt citromhéjat majd pürésítjük. A többi epret vékony szeletekre vágjuk.

**Díszítés:** A pudingot óvatosan a formából kifordítjuk. Az eperszeleteket a puding köré helyezük. A megmaradt eperszeleteket a szószhoz adjuk és a pudingra csurgatjuk.