

Narancsos étcsokoládé puding - gluténmentes

Narancsos csokikompozíció

4 pohar



Könnyen elkészíthető

— up to 20 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding csokoládézú - Gluténmentes
- 500 ml tej
- 50 g cukor
- 2 db narancs (kifilézve)
- 1 tasak Dr. Oetker Habpor
- 150 ml hideg tej
- 4 ek. málnaszirup
- Dr. Oetker Dekormix Színvarázs

A csokoládépudingot a tasakon lévő leírás szerint elkészítjük. Az elkészült puding felét 4 db hideg vízzel kiöblített üvegkehelybe öntjük és hűlni hagyjuk, közben a másik felét fóliával letakarjuk, hogy ne bőrösödjön. Miután a puding kissé kihűlt, a kifilézt narancsot egyenletesen elosztjuk rajta, majd a puding másik felét rákanalazzuk. A habport a hideg tejjel a tasakon lévő leírás szerint kemény habbá verjük. Egy fagyasztózacskóba kanalazzuk, lezárjuk, a zacskó sarkát kivágjuk és a pudingok tetejére kisebb halmokat nyomunk. Közvetlenül a tálalás előtt a tejszínhabbal díszített pudingokat málnasziruppal meglocsoljuk, és dekorcukorral díszítjük.