

# Szörnyecske

Félelmetesen finom puding különlegesség

kb. 4 - 6 adag



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding csokoládés

800 ml tej

100 g cukor

Dr. Oetker Tortabevonó ét

- 1 A pudingformát (kb. 20cm átmérőjű) hideg vízzel öblítsd ki!
- 2 Mindkét pudingot, lehetőleg egy időben a tasakon lévő leírás szerint készítsd el, de csak 400-400 ml tej felhasználásával. Az elkészült pudingot ízenként felváltva kanalazd a pudingformába. Használhatunk különböző nagyságú kanalat is. A desszertet legalább 4 órára helyezd hűtőszekrénybe, de legjobb egy egész éjszakán át.
- 3 Mielőtt a formából a pudingot kifordítod, egy éles kés segítségével válaszd el a forma falától, majd fordítsd át egy lapos tányérra.
- 4 **Díszítés:** A Tortabevonót a tasakon lévő utasítás szerint olvaszd fel. Vágj kis lyukat a sarkára, majd egy sütőpapíron formázz szemeket, kezeket és nyelvet és 30 percre helyezd hűtőszekrénybe. A maradék csokoládéból rajzolj haját a pudingfejre és 30 percre tedd a hűtőszekrénybe. Egy teáskanál segítségével a pudingból vágd ki a nyelv helyét, majd az időközben megdermedt csokoládé testrészekkel díszítsd.