

Bezlaktózové mandľové trifle s broskyňami

Chutný bezlaktózový dezert s Dr. Oetker Pudingom arómou Mandľa si všetci obľúbia!

4 porcií    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu dezertu uvaríme puding so sójovým mliekom a cukrom podľa návodu na obale a necháme vychladnúť. Broskyňový kompót necháme na sitku dôkladne odkvapkať, a potom broskyne nakrájame na malé kúsky. V mise zmiešame sójový jogurt s medom a mandľovými plátkami.
- 2 Na dno pohárov rozdelíme nakrájané broskyne. Ďalej navrstvíme orieškovú granolu a puding a nakoniec zalejeme jogurtom. Poháre uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 3 Na ozdobu zafarbíme gélovými farbami marcipán, vytvarujeme z neho rôzne zvieratká alebo kvetinky, ktoré napichneme na špajdle. Dezert podávame posypaný granolou a s ozdobou na špajdli.

Prísady::

Prísady:

1 balíček Dr. Oetker Puding aróma Mandľa
500 ml sójové mlieko
2 zarovnaná PL cukor trstinový
240 g kompót broskyňový (po odkvapkaní)
200 g sojový jogurt
2 PL med tekutý
3 PL mandľové lupienky
100 g oriešková granola

Na ozdobenie:

1 balenie Marcipán Dr. Oetker
1 balenie Farba gélová potravinárska zelená Dr. Oetker
1 balenie Farba gélová potravinárska červená Dr. Oetker
1 balenie Farba gélová potravinárska žltá Dr. Oetker
50 g oriešková granola

Ešte potrebujeme:

4 ks poháre
4 špajdlí