






Detský sen

Pohár s Crème Olé Dr. Oetker pre malých šampiónov.

2 - 3 porcie    jednoduchá príprava  do 10 minút



Prísady::

Na krém:

1 balíček Crème Olé aróma kokos
Dr. Oetker
300 ml mlieko plnotučné

Na polevu:

100 g čokoláda na varenie
100 ml smotana na šľahanie
(33%)

Na zdobenie a vrstvy:

1 balíček marshmallow cukríky
mini

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač

- 1 Najprv si pripravíme čokoládovú polevu z čokolády a šľahačkovej smotany. Smotanu si dáme do malého hrnca a zahrievame.
- 2 Keď je smotana horúca, pridáme so nej nalámanú čokoládu a stále miešame. Keď sa začnú objavovať bublinky, ihneď odstavíme a nevaríme. Dáme vychladnúť na chladné miesto. Táto nestuhne ako čokoláda v dezerte.
- 3 Do vyššej nádoby si dáme mlieko, do ktorého vysypeme 1 balíček Crème Olé kokos príchuť Dr. Oetker.
- 4 Šľaháme na najvyšších otáčkach elektrickým ručným mixérom 3 minúty, potom je dezert hotový.
- 5 Do pripravených misiek vrstváme: kokosový dezert / marshmallow cukríky / čokoládová poleva / kokosový dezert / marshmallow cukríky / čokoládová poleva / kokosový dezert / zdobenie.
- 6 Dezert chutí najlepšie čerstvo pripravený.





Tip:

- Tento kokosový dezert je vynikajúci aj samostatný na tanieri posypaný granulovaným kakaom, pretože pripomína chuťou detskú krupicovú kašu.
- Ak ste nezohnali mini marshmallow cukríky, použijeme klasické marshmallow cukríky, ktoré si čistými nožnicami (vyhradené na prácu v kuchyni) nastriháme na menšie kúsky.

