



# Dezert s karamelom

Slávnostný dezert pre sviatočné okamihy ľahko pripravíte s produktmi Dr. Oetker.

asi 4 porcie



stredná obťažnosť

do 40 minút



- 1 Na 1. vrstvu rozpustíme polevu podľa návodu na obale a vmiešame do nej v kastróliku zahriatu smotanu a nalámané sušienky. Zmes rozdelíme rovnomerne na dno pohárov.
- 2 Na 2. vrstvu olúpeme jablko a hrušku a nakrájame ich na malé kúsky. Vložíme do misky a vmiešame pastu a citrónovú šťavu. V kastróliku rozpustíme cukor na karamel. Odstavíme zo sporáka, vmiešame kúsky ovocia a naniesieme do pohárov na čokoládovú vrstvu.
- 3 Na 3. vrstvu v mise šľahačom na strednom stupni vyšľaháme tvaroh so smotanou dohladka. Pridáme cukor a krátko vyšľaháme. VEGA Gél pripravíme s vodou podľa návodu na obale a ihneď vmiešame do tvarohovej zmesi. Potom naniesieme do pohárov na vrstvu ovocia a uhladíme. Odložíme na 30 minút do chladničky.
- 4 Pred podávaním ozdobíme karamelovým toppingom.

## Prísady::

### Na 1. vrstvu:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
125 ml smotana na šľahanie (33%)  
30 g maslové sušienky

### Na 2. vrstvu:

1 jablko väčšie  
1 hruška väčšia  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
1 PL citrónová šťava  
1 PL cukor práškový

### Na 3. vrstvu:

250 g tvaroh odtučnený krémový  
125 ml smotana na šľahanie (33%)  
30 g cukor práškový  
1 balenie VEGA Gél Dr. Oetker  
150 ml voda

### Na ozdobenie:

Topping karamelový Dr. Oetker

### Okrem toho potrebujeme:

4 dezertné poháre vyššie rovné  
elektrický ručný šľahač

