

Mandľové trifle s broskyňami a marcipánom

Chutný jogurtový dezert s Pudingom Originál mandľová aróma Dr. Oetker si všetci obľúbia!

4 porcie    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu dezertu uvaríme puding s mliekom a trstinovým 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 grécky jogurt s medom a mandľovými plátkami.
- 2 Na dno pohárov rozdelíme nakrájané broskyne. Ďalej navrstvíme orieškovú granolu a puding a nakoniec zalejeme jogurtovou zmesou. 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 ozdobu na špajdli.

Prísady:

Prísady:

1 balíček Originál puding aróma mandľa Dr. Oetker
500 ml mlieko
2 zarovnaná PL cukor trstinový
240 g kompót broskyňový po odkvapkaní
200 g jogurt biely polotučný
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