



Vanilkový dezert

Malé sladké vegánske potešenie s Crème Olé od Dr. Oetker.

3 porcie



jednoduchá príprava

do 5 minút



Prísady::

Na jahodový šalát:

300 g jahody očistené
1 balíček Trstinový cukor
citrónový Dr. Oetker
3 ks mäta pieporná alebo
medovka (lístky)

Na krém:

1 balíček Crème Olé aróma
vanilka Dr. Oetker
300 ml sójové mlieko

Na ozdobenie:

3 jahody celé

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
3 dezertné poháre

- 1 Na prípravu dezertu umyjeme jahody a nakrájame na malé kúsky. Vložíme do misky a posypeme ich trstinovým cukrom a nadrobno nakrájanými lístkami mäty alebo medovky. Premiešame a necháme stať pokiaľ si neprípravíme krém.
- 2 Na prípravu krému vyšľaháme Creme Ole s mliekom podľa návodu na obale.
- 3 Do pripravených pohárov vrstváme krém striedavo s jahodovým šalátom.
- 4 Povrch môžeme dozdobiť jahodami.

Tip:

- Jahody v šaláte môžeme nahradiť malinami, čučoriedkami, ale aj jablkami.

