



## VEGA dezert

Vegánsky dezert s kokosovým mliekom a čerstvým ovocím s neželatínovým stužovačom rastlinného pôvodu VEGA Gél Dr. Oetker.

asi 3 porcie



jednoduchá príprava

do 20 minút



### Prísady::

#### Prísady:

1 balenie VEGA Gél Dr. Oetker  
500 ml kokosové mlieko  
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker

#### Okrem toho potrebujeme:

3x miska

- 1 Na prípravu dezertu rozmiešame v kastróliku VEGA Gél s mliekom a vanilkovým cukrom a privedieme do varu. Povaríme asi 1 minútu.
- 2 Zmes nalejeme do mištičiek a odložíme do chladničky stuhnúť na 1-2 hodiny. Pred podávaním ozdobíme ovocím.

