



Veselý puding Včielka

Kreatívny dezert pre všetky deti s obľúbeným Dr. Oetker Pudingom aróma Vanilka.

6 porcií    jednoduchá príprava  do 25 minút



- 1 Na prípravu korpusu hrubo nasekáme cookies a rovnomerne ich nanesieme na dno misy.
- 2 Na prípravu marhuľového pudingu necháme kompót na sitku odkvapkať a šťavu zachytíme. Bokom si odložíme 8 polovičiek marhúľ a zvyšné pomocou ponorného mixéru rozmixujeme na pyré a dolejeme zachytenú šťavu do 500 ml. Nalejeme do hrnca, pridáme pudingový prášok a za stáleho miešania varíme do zhutnutia. Marhuľový puding vylejeme na nasekané cookies a uhladíme.
- 3 Na prípravu smotanového pudingu uvaríme pudingový prášok s mliekom, smotanou a cukrom podľa návodu na obale a opatrne ho rovnomerne nalejeme na marhuľový puding. Uhladíme, zakryjeme potravinárskou fóliou a necháme vychladnúť.
- 4 Na ozdobenie polovičiek marhúľ kúsok marcipánu zafarbíme čiernou farbou na prípravu očí. Plátky mandlí použijeme ako uši. Polevu rozpustíme podľa návodu na obale, odstrihneme malý rožtek a vytvoríme pásiky. Pred podávaním včielky ich nanesieme na puding a okolo nich posypeme pistáciami.

Prísady::

Na korpus:

200 g sušienky cookies

Na marhuľový puding:

480 g kompót marhuľový

(hmotnosť po odkvapkaní)

1 balíček Dr. Oetker Puding

aróma Vanilka

Na smotanový puding:

1 balíček Dr. Oetker Puding

aróma Vanilka

300 ml mlieko

200 ml smotana na šľahanie

(33%)

40 g cukor

Na ozdobenie:

1 balenie Marcipán Dr. Oetker

1 balenie Farby gélové

potravinárske čierne Dr. Oetker

mandľové plátky

1 balenie Poleva tmavá Dr.

Oetker

100 g pistácie nasekané

Ešte potrebujeme:

ponorný mixér

misa s objemom 1 ½ l

