

Pudink s perníčky

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 vanilkový pudink v prášku

0,5 l mléka

40 g cukru

100 g perníčků nebo jiného kořeněného pečiva

200 ml smetany ke šlehání

1 sáček vanilkového cukru

mandle a meduňka na ozdobu

Postup

Postup přípravy: Pudinkový prášek a cukr rozmícháme se 4 lžicemi mléka. Zbylé mléko přivedeme k varu, vmícháme rozmíchaný pudink a za stálého míchání povaříme. 1 perníček si odložíme, ostatní rozlámeme a vmícháme do pudinku. Formičky vypláchneme studenou vodou a naplníme pudinkem. Dáme do ledničky asi na 4 hodiny a pak vyklopíme na talířky. Smetanu s vanilkovým cukrem ušleháme dotuha a kolem pudinku nastříkáme pusinky. Nakonec dezert ozdobíme půlkami mandlí, zbylým rozdrobeným perníčkem a lístky meduňky.