

Pudingo ir uogų desertas

Grietinėlės-vanilės skonio pudingas

3 - 4 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 40 Min.



Sudėtis:

Grietinėlės-vanilės skonio pudingui reikės:

1 pak. Dr. Oetker originalus grietinėlės-vanilės skonio pudingas
500 ml pieno
3 v.š. cukraus
trešnių ir šilauogių (nuplautų)

- 1 Dubenėlyje pakelio turinį išmaišykite su cukrumi, tada užpilkite stiklinę pieno ir vėl išmaišykite.
- 2 Likusį pieną užvirinkite puode ant vidutinės kaitros, nukelkite nuo viryklės ir į jį įmaišykite pudingo ruošinį. Gražinkite puodą ant viryklės ir maišydami dar maždaug 1 min. kaitinkite.
- 3 Pripilkite trečdalį stiklinės pudingo ir padėkite 15 min. į šaldytuvą.
- 4 Per tą laiką iš uogų pašalinkite kauliukus. Tada uogas sudėkite ant pudingo stiklinėje ir užpilkite likusį pudingą ant viršaus.

Tokiu pat principu paruoškite šokolado skonio pudingą. Reikės antra tiek pieno, cukraus ir abrikosų arba vyšnių ar kitokių uogų, vaisių.

Patarimai ir gudrybės

- Į vieną stiklinę galima pilti dviejų skonių pudingo. Pavyzdžiui, apatiniam sluoksniui – šokolado skonio, o viršutiniam – grietinėlės-vanilės skonio.