

Šokoladiniai putėsiai su marcipano kremu

Pajauskite Kalėdų skonį savo namuose!

4 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 15 Min.



Sudėtis:

Reikės:

200 ml pieno

100 g grietinėlės

1 pak. "Dr. Oetker" šokoladinių putėsių
ir marcipano kremo mišinio

1 1.:

Maišymo dubenį praskalaukite karštu vandeniu. Į dubenį įpilkite šalto pieno ir grietinėlės.

2 2.:

Supilkite marcipano skonio kremo mišinį ir rankiniu plakikliu su šluotele šiek tiek paplakite mažiausiu greičiu. Tuomet 3 min. plakite didžiausiu greičiu. Pusę kremo išdėliokite į stiklines.

3 3.:

Į likusį kremą suberkite mišinį su kakava ir išplakite plakikliu. Paskirstykite paruoštą kremą ant šviesaus kremo ir mažiausiai 1 val. padėkite į šaldytuvą. Prieš patiekdami apibarstykite žvaigždutėmis.

Patarimai ir gudrybės

- Jei stiklinės aukštos, galima daryti 4 sluoksnius.