

Ingrediencie

2 balíčky svetlých a 2 balíčky tmavých be - be keksíkov, 1 l mlieka, 3 sáčky pudingového čokoládového prášku, 5 lyžíc kryštálového cukru, 250 ml smotany na šľahanie, 2 kelímky (á 200 ml) kyslej smotany, 2 sáčky vanilkového cukru, 80 g horkej čokolády

Postup

Dno hlbšieho plechu vyložíme svetlými sušienkami. Z mlieka, pudingového prášku a kryštálového cukru uvaríme hustý puding. Ešte horúci ho rozotrieme rovnomerne na vrstvu sušienok. Povrch pudingu poukladáme tmavými sušienkami. Necháme vychladnúť. Smotanu ušľaháme s vanilkovým cukrom dotuha. Vmiešame kyslú smotanu a tento krém rozotrieme na tmavé sušienky. Čokoládu nastrúhame a koláč rovnomerne posypeme. V chladničke necháme do druhého dňa postáť.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



Pudingové Be - Be rezy

Nedeľa, 23 Október 2011 07:00

