

# Owocowy deser

Przepis dodany przez użytkownika WDK



**Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.**

Ilość porcji: 3-4  
Stopień trudności: łatwe

## Potrzebne składniki:

- mleko - 1 l
- budyń - 2 op.
- cukier - 4 łyżka(i)
- polewa - 1 op.
- czekolada - 50 dag
- śmietana - 30 dag

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Odlej dwa razy po 1/2 szklanki mleka. W każdej rozrób dokładnie proszek budyniowy, dodaj po dwie łyżki cukru. Pozostałe mleko wlej po połowie do dwóch garnuszków. Zagotuj. Gotujące się mleko zdejmij z ognia. Do jednego garnuszka wlej zawieszinę z budyniem waniliowym, wymieszaj, ponownie zagotuj. Do drugiego garnka - z budyniem czekoladowym, również wymieszaj i zagotuj. Opłucz zimną wodą 4 miseczki, wlej do nich po porcji obu budyni. Ostudź. W kąpieli wodnej stop polewę i białą czekoladę. Polewę rozsmaruj na natłuszczonej folii aluminiowej. Na tym zrób paseczki z białej czekolady. Kiedy zastygnie, pokrój na trójkąty. Budyń wybij na talerzyki. Udekoruj bitą śmietaną, owocami i trójkątami czekolady.

## Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.