Broskve plněné čokoládovým krémem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Obsah sáčku čokoladového pudingu smícháme společně s cukrem a 1/3 mléka. Zbylé mléko přivedeme k varu, odebereme ze sporáku a vmícháme do něj předem připravenou směs. Puding za stálého míchání vaříme ještě asi 1 minutu. Uvařený puding přikryjeme průhlednou fólií a dáme vychladnout. Dvě polévkové lžíce zakysané smetany odložíme na zdobení. Zbytek smetany spolu s vanilkovým cukrem zlehka vmícháme do dobře vychlazeného pudingu. Poloviny broskví (8 půlek) naplníme čokoládovým krémem, přidáme zbylou smetanu a přizdobíme pomocí vidličky.

Ingredience

- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 400 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 250 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Broskve půlené ve sladkém nálevu 500 g** - 80 g
- **Puding příchuť Čokoláda bez lepku 46 g** - 37 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE