

Ovocňákův chlazený dezert

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V misce smícháme obě pré, přilijeme šťávu z kompotu a přisypeme pudink. Přidáme také cukr dle chuti. Na dno skleněných misek vyložíme piškoty a na ně nalijeme trochu pyré tak, aby nebyly vidět. Na to naskládáme ovoce, které opět zakryjeme pomocí pyré. Následuje další vrstva piškotů, kterou zakryjeme zbytkem pyré. Hotové dezerty necháme odpočinout v ledniče, aby ztuhly a před podáváním můžeme ozdobit šlehačkou.

Ingredience

- Cukr krystal - 12 g
- Broskve půlené ve sladkém nálevu **500 g** - 350 g
- Bio Pudink vanilkový, bez lepku **40 g** - 40 g
- Piškoty bez lepku **B 100 g** - 120 g
- Pyré jablko zahradní směs **3 l** - 800 g
- Malinové pyré **120 g** - 200 g

