

Šlehaný puding s čokoládovou polevou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vyšleháme si sníh ze 3 bílků. Puding (2 ks) uvaříme dle návodu na sáčku. Ještě do teplého pudinku ručně metličkou vmícháme sníh. Připravený šlehaný puding nalijeme do mističek. Do hrnce vlijeme vodu, přisypeme čokoládový puding, kakao a cukr. Povaříme 2 minuty a nalijeme na vanilkový šlehaný puding. Dezert dozdobíme dle chuti.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g - 20 g**
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l - 1000 g**
- **Bílek - 93 g**
- **Pitná voda nesycená - 200 g**
- **Cukr krystal - 50 g**
- **Puding příchuť Vanilka bez lepku 38 g - 76 g**
- **Puding příchuť Čokoláda bez lepku 46 g - 46 g**

