

Pina Shokolada



Mediu

Ingrediente:

pudding:

1 cutie mică compot de ananas (255 g net)

1 plic Original Pudding cu gust de ciocolată Dr. Oetker

40 g zahăr

350 ml lapte

100 g smântână

Sos de cocos:

1 linguriță amidon Gustin

150 ml lapte

150 g smântână

100 g ciocolată albă

40 g fulgi de cocos

Mod de preparare:

Bucățile de ananas se pun într-o sită la scurs și se taie bucățele.

Pudding: conținutul unui plic de pudding se amestecă cu zahărul. Treptat de adaugă 6 linguri cu lapte. Restul de lapte se pune la fiert împreună cu smântâna, se ia de pe foc, se adaugă amestecul anterior și se amestecă bine cu telul. Compoziția se mai pune pe foc, amestecând continuu, încă 1 minut. Se adugă în compoziție bucățile de ananas (se mai opresc câteva pentru ornat). Budinca se pune în forma clătită în prealabil cu apa rece și se lasă min. 4 ore la frigider. Sosul de cocos: Gustin se amestecă cu 3 linguri cu lapte. Restul de lapte se pune la fiert împreună cu smântâna, se ia de pe foc, se adaugă amestecul de Gustin și se amestecă bine cu telul. Se pune din nou la foc amestecând continuu. Ciocolata se taie bucățele, se adaugă în compoziție și se lasă să se topească. La final se adaugă și fulgii de cocos, apoi crema obținută se lasă să se răcească. Pudding-ul se răstoarnă pe un platou, se ornează cu restul bucăților de ananas și se servește cu sosul de cocos. După dorință se pot presăra fulgi de cocos.





Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?
Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro
Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro