

## Blue-Moon



Usor

### Ingrediente:

1 plic Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker  
40 g zahăr  
500 ml lapte  
2 lingurițe rase Tort-Gelee transparent Dr. Oetker  
125 ml apă  
125 ml Blue Curacao

### Mod de preparare:

Se prepară budinca din conținutul plicului Original Pudding, zahăr și lapte, conform instrucțiunilor de pe plic. Se lasă apoi să se răcească, amestecând din când în când.

Jumătate se împarte în 4-5 cupe de desert.

Din Tort-Gelee, apă și Blue Curacao se prepară jeleul, conform instrucțiunilor de pe pachet, dar cu cantitățile date.

Se lasă să se răcească. Se toarnă apoi peste budincă și se pune la frigider până ce se întărește.

Restul de budincă se amestecă bine și se toarnă peste stratul de Blue Curacao.

Timp de preparare: 15 minute, fără timpul de gelifiere

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)