

# Desert crocant de ciocolată

Un dulce rapid și gustos

4 porții



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



## Ingrediente:

### Ingrediente:

- 1 plic Original Pudding cu gust de ciocolată Dr. Oetker
- 50 g zahăr
- 500 ml lapte
- 100 g ciocolată cu alune de pădure
- 1 linguriță Esență de rom 38 ml Dr. Oetker
- 200 ml smântână dulce (32% grăsime)
- 1 plic Întăritor de frișcă Dr. Oetker
- 20 g alune mărunțite

- 1** Preparare: Conținutul unui plic se amestecă cu 40 g de zahăr și cu cel puțin 6 linguri de lapte. Restul de lapte se pune la fiert. Se ia oala de pe foc și se adaugă amestecul preparat. Se pune din nou la fiert, la foc mic cca 1 min. amestecând ușor până la legarea compoziției. Budinca astfel preparată se toarnă într-un vas de mixare, se acoperă suprafața cu o folie (ca să nu se formeze o crustă după răcire), apoi se lasă să se răcească. Se mărunțește ciocolata.
- 2** Se amestecă pudding-ul încă o dată, folosind mixerul, paletele de batere, până când devine cremos. Se încorporează aroma și ciocolata. Smântâna împreună cu întăritorul de frișcă și zahărul se bat spumă tare. Desertul de ciocolată se toarnă în 4 vase de desert (se lasă deoparte 4 linguri). Frișca se repartizează în mijloc, peste budincă iar peste frișcă se adaugă câte o lingură de budincă (din cele puse deoparte). Se presară alune feliate.