

Orez cu lapte, vanilie și căpșuni

O gustare ușoară

despre 4 porții



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

- 500 ml lapte
- 1 plic Orez desert cu gust de vanilie Dr. Oetker
- 250 g căpșuni
- 200 g Spumă pentru deserturi cu gust de Frișcă Dr. Oetker
- 1 lingură fulgi de migdale

- 1** Pregătire: Se pun la fiert 500 ml lapte. Se ia vasul de pe foc și se adaugă în ploaie conținutul plicului, amestecând ușor și continuu cu ajutorul telului. Se pune din nou la fiert la foc mic timp de 1 minut amestecând ușor și continuu. Se lasă deoparte vasul acoperit timp de 10 min. Căpșunile se spală, se curăță și se taie mărunț.
- 2** Preparare: Se bate frișca spumă tare. Orezul răcit se mai amestecă o dată, apoi se încorporează frișca. Jumătate din cantitatea de căpșuni se încorporează în desert apoi desertul se toarnă în cupe desert. Restul de fructe se presară deasupra. În funcție de preferință se pot prăji migdalele într-o tigaie și după ce se răcesc se pot presăra peste desert.

Tip from the Test Kitchen

- Puteți înlocui căpșunile cu fructe de sezon .