





Pudding cu sos de lămâie

Conține: lapte și iaurt

4 porții    grad de dificultate redus  up to 20 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

1 plic Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker
90 g zahăr
300 ml lapte
150 g iaurt
1 lămâie verde
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker

- 1** Budinca de vanilie se prepară conform instrucțiunilor de pe ambalaj cu 40 g zahăr și 300 ml lapte. După ce se ia de pe foc, budinca se lasă puțin la răcit și apoi se amestecă cu iaurtul. Amestecul astfel obținut toarnă în forme de budincă și se pune la congelator pentru 30 minute sau se lasă la frigider minim 2 ore.
- 2** Lămâia verde se spală și se usucă. Coaja de lămâie se curăță și se taie în fâșii subțiri. Apoi se stoarce lămâia și sucul obținut împreună cu restul de zahăr și plicul de Finesse se fierb timp de 1 minut. Sosul astfel preparat se lasă să se răcească.
- 3** Formele cu budincă se răstoarnă pe farfuriuțe de desert și se decorează cu sosul de lămâie și cu feliuțele de coajă de lămâie.