

Mramorne krune od pudinga

Kombinacija pudinga od čokolade i vanilije za neodoljivi izgled i okus

oko 6 porcija



potrebno malo iskustva

do 20 Min.



Sastojci:

Puding od vanilije:

1 omot Dr. Oetker Original pudinga s okusom vanilije
2 žlice šećera
500 ml mlijeka

Puding od čokolade:

1 omot Dr. Oetker Original puding s okusom čokolade
3 žlice šećera
500 ml mlijeka

1 Puding od vanilije:

Puding u prahu pomiješajte sa šećerom i od mlijeka postupno dodajte najmanje 6 žlica mlijeka i izradite glatku smjesu. Preostalo mlijeko zakuhajte, maknite sa štednjaka i metlicom za snijeg umiješajte pripremljenu smjesu s pudingom u prahu. Puding miješajući kuhajte još jednu minutu i ostavite u loncu sa strane.

2 Puding od čokolade:

Puding u prahu sa šećerom i mlijekom pripremite na isti način kao i puding s okusom vanilije.

3 Vrući puding od vanilije još jednom dobro promiješajte. Isperite hladnom vodom 6 kalupa za puding i do polovice napunite pudingom od vanilije. **Odmah** prekrijte pudingom od čokolade. Vilicom za kolače spiralno prođite kroz oba sloja pudinga tako da dobijete mramornu strukturu i stavite u hladnjak najmanje 3-4 sata.

4 Ukrašavanje:

Prije posluživanja puding oprezno odvojite i istresite iz kalupa. Po želji poslužite naribanom čokoladom i Dr. Oetker kakaom.