

Pudinková placka na magic s jablečnou pěnou



způsob přípravy

Ve vroucí vodě rozpustíme cukr nebo med. V samostatném hrnci ohřejeme mléko a rozpustíme v něm želatinu, poté přidáme pudink a důkladně promícháme tak, aby nevznikly žádné hrudky. Necháme vychladnout. Na plech (nejlépe obdélníkový) vyložený pečicím papírem poklademe markýzky namočené v připraveném sirupu a na ně nalijeme pudinkovou hmotu. Uložíme do ledničky přibližně na 4 hodiny (dokud pudinková hmota neztuhne). Před podáváním dezert potřeme tenkou vrstvou jablečného pyrě nebo džemu.

složení

- Markýzky Magic Lemon dr Gerard
- 3 lžíce cukru nebo medu
- 1/4 sklenky vody
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 1/2 balíčku potravinářské želatiny
- jablečné pyrě nebo džem