

Krupicový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- voda 500 ml
- cukr krupice 120 g
- krupička dětská 3 lžíce
- zavařenina 3 lžíce
- pudinkový prášek-vanilkový 1 balení
- pudinkový prášek-čokoládový 1 balení
- mléko 1 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve smícháme oba pudinky s mlékem a 50 g cukru a uvaříme je podle návodu na obalu. Do dalšího hrnce dáme vařit vodu se zbylým cukrem. Za stálého míchání přisypáváme krupičku. Vaříme 3-5 minut.

Horký cukrový roztok ihned přelijeme do hluboké mísy a šleháme aspoň 15 minut až do bílé pěny. Tu rozdělíme na tři díly, do jednoho vmícháme pudink vanilkový, do druhého čokoládový a do třetího zavařeninu. Jednotlivé druhy dezertu vléváme do misek a necháme ztuhnout.