

Malinová lahůdka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Maliny 500 g
- Cukr krupice 1 ks
- Vanilkový pudink 1 ks
- Zakysaná smetana 400 g
- Vanilkový cukr 2 ks
- **Dozdobení**
- Maliny 1 ks
- Šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maliny dáme do kastrůlku a necháme krátce povařit s troškou vody. Pak je přecedíme a propasírujeme přes cedník. Semínka vyhodíme a malinovou šťávu doplníme do 0,5 litru tekutiny, kterou osladíme dle chuti, přidáme pudink, zamícháme a povaříme do zhoustnutí (jako pudink). Zakysanou smetanu rozmícháme s vanilkovými cukry. Do mističek (skleniček) lijeme střídavě čirý malinový pudink a ochucenou smetanu. Necháme dobře vychladit. Dozdobíme malinami, případně i šlehačkou a podáváme.