

Dvoubarevné flameri

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Krupice 50 g
- Cukr 20 g
- Mléko 500 ml
- Kakao 1 lžička
- Ovoce 1 ks
- Čokoláda 1 ks
- Šlehačka 1 ks
- Med 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do kastrůlku se silným dnem nalijeme 1/4 l mléka, mírně zahřejeme a přidáme 25 g krupice a 10 g cukru (možno přidat třeba trochu přírodní vanilky, kdo má rád). Povaříme do zhoustnutí a rozdělíme do 2 misek. Postup opakujeme ještě jednou s tím, že do mléka přidáme vrchovatou čajovou lžičku holandského kakaa.

Uvařenou krupici rozdělíme na první (již mírně ztuhlou) krupici. Po vychladnutí buď necháme v miskách a rovnou zdobíme nebo zkusíme vyklopit na talířky, vzniknou nám malé bábovičky, které zdobíme ovocem, případně čokoládou, šlehačkou, medem nebo oříšky.