

Anglický dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 5 lžíce
- bílý rum 4 lžíce
- mléko 400 ml
- maliny 200 g
- vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- jahody 400 g
- mascarpone 350 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

300g jahod a polovinu malin (ovoce dobře očistíme) rozmixujeme na kaši a propasírujeme (zbavíme zrníček). Vsypeme cukr, přilijeme bílý rum a dobře promícháme.

Pudink uvaříme podle návodu na obalu a za občasného míchání ho vychladíme (ve studené vodě). Do studeného pudinku zašleháme mascarpone.

Pudinkový krém střídavě s ovocnou kaší plníme do zmrzlinových pohárů, abychom docílili efektu barevných proužků.

Povrch anglického dezertu ozdobíme zbylým ovocem a uložíme do chladničky na 10 - 15 minut

rozležet.