

Gospodski krem

Za proslave i praznike

1 Porcija



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Pripremiti:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom slatke pavlake
40 g šećera
500 ml mleka

Dodatno:

75 - 100 g čokolade za kuvanje
4 - 5 kašika/e ruma
200 g slatke pavlake
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

- 1** Pomešajte prašak za puding sa šećerom. Postepeno razmutite sa 6 kašika mleka, tako da dobijete glatku smesu. Preostalo mleko stavite da se kuva, kada provri skinite sa šporeta i metlicom umešajte razmucen puding. Vratite na šporet i uz neprestano mešanje kuvajte još jedan minut. Vruć puding odmah prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se ohladi.
- 2** U međuvremenu iseckajte čokoladu (75 g) na sitne komadiće. U hladan puding umešajte rum i komadiće čokolade (ostavite malo po strani za ukrašavanje).
- 3** Slatku pavlaku umutite sa Kremfixom i Vanilin šećerom. 2/3 pavlake sjedinite sa pudingom i rasporedite krem u desertne čaše. Preostalu slatku pavlaku sipajte u špric za ukrašavanje i ukasite deserte, pospite čokoladnim mrvicama.
- 4** Pripremite papir za pečenje, odsecite mali ćošak kesice sa čokoladom i na papiru iscrtajte ornamente po želji. Kada se čokolada stegne, pažljivo odvojite ornamente i time ukasite desert.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Umesto seckane čokolade možete da koristite i Dr. Oetker Dekor Kakao mrvice.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300