

Nepečený zákusek s pudinkem a sušenkami

jednoduchá příprava

30 min

Porcí

0 - 4

Cena

100 až 150 Kč

SUROVINY

1 balení	zakysané smetany
2 balení	smetany na šlehání
2 balení	máslových sušenek (Bebe)
3 balení	pudinku
1 l	mléka
12 lžiček	cukru
	čokoláda, kokos, máta
2 balení	fixační prášek do šlehačky

POSTUP

krok 1

Nejprve si naskládejte sušenky po celé ploše plechu/zapékací mísy.

krok 2

Smíchejte pudinky, mléko a asi 6 lžiček cukru a uvařte dle návodu na pudinku.

krok 3

Uvařený pudink nalijte na rozprostřené sušenky. Na vrstvu pudinku opět poskládejte sušenky a nechte v chladu ztuhnout.

krok 4

Mezitím si připravte šlehačku. Do mísy nalijte obě šlehačky, přidejte fixační prášky a 5-6 lžiček cukru.

krok 5

Do husté šlehačky přidejte zakysanou smetanu a pořádně promíchejte.

krok 6

Vzniklou směsí potřete vychladlý pudink.

krok 7

Nepečený zákusek dozdobte strouhanou čokoládou, ořechy či kokosem a navrch