



przepisy.pl

Tradycyjny angielski pudding świąteczny z lodami

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świąteczny pudding - 200 gramów
- sok żurawinowy - 100 mililitrów
- grzane wino - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżeczki
- prażone płatki migdałów - 2 łyżki
- wiórki czekoladowe - 1 łyżka
- Carte d'Or Vanilla** - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Świąteczny pudding umieść w rondelku i podgrzej na małym ogniu.
2. Wymieszaj sos żurawinowy, grzane wino i cukier na osobnej patelni. Doprowadź całość do wrzenia i mieszaj przez 2 minuty do połączenia się składników.
3. Połowę ciepłego puddingu rozłóż do 4 wysokich szklanek do lodów. Wlej do każdej z nich łyżkę gorącego sosu żurawinowego i dodaj po gałce lodów waniliowych Carte d'Or.
4. Ułóż kolejną warstwę z ciepłego puddingu, sosu żurawinowego i lodów.
5. Deser posyp prażonymi płatkami migdałów i wiórkami czekolady. Podawaj natychmiast.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl