

Domáci termix

Na 4 porce vanilkového potřebujete:

1 tučný tvaroh
1 kvalitní vanilkový pudink
500 ml mléka
krupicový cukr

Na 4 porce kakaového potřebujete

1 tučný tvaroh
1 kvalitní čokoládový pudink
500 ml mléka
krupicový cukr
holandské kakao



Postup:

U obou příchutí postupujte stejně, pudink uvařte v mléce podle návodu na obalu, osladte podle chuti a ještě teplý jej prošlehejte s tvarohem. Do kakaového můžete přidat lžičku či dvě kakaa, aby měl krém intenzivnější chuť. Přikryjte fólií, aby se nevytvořil škrálop, nechte vychladnout a podávejte.

Zatímco se dvě třetiny mléka zahřívají, zbylou třetinu smíchejte s pudinkovým práškem a cukrem podle chuti

Do vanilkového můžete pro výraznější chuť přidat vanilkový extrakt, do čokoládového zase trochu kakaa

Pudink uvařte podle návodu na obalu a vmíchejte k němu tvaroh

Plňte do skleniček či misek a nechte vychladnout

