



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Hruška ve skle

Kačí • Praha • 2024-11-22

Když potřebujete dezert, který se vždycky povede a nebude vás stát nervy

Krém

- 3 vanilkové pudinky
- 1 l mléka (nejlepší je ovesné barista, vyhněte se rozhodně chuťově výrazným variantám)
- 8 lžic cukru
- pár kapek rumové tresti
- 1 ovesná smetana ke šlehání OATLY
- 1 vanilkový lusk

1. Z litru mléka odlijte trochu do misky, smíchejte v ní tři pudinky, 8 lžic cukru a pár kapek rumové tresti. Zbytek mléka začněte zahřívát na plotýnce, jestli chcete divočit přidejte do něj trochu vanilky a vanilkový pudink s cukrem. Svařte do husta a za občasného míchání nechte úplně zchladnout.
2. Zchladlý pudink smíchejte s vyšlehanou smetanou

Sušenky

- Jakékoliv hranaté veganské sušenky typu Bebe cca 400 g (Obyčejné vanilkové mají v Lidlu, balení pro uprchlíky asi tak na padesát plechů. Super jsou taky Gullón Fibre Biscuits z Billy).
1. Přejedte ty hranaté bestie válečkem na nudle třikrát tam a zpět a dvě polévkové lžíce drti dejte na dno sklenice.

Rozvar z hrušek (jablek)

- 5 větších hrušek
- rostlinné máslo
- rumové aroma
- cukr krystal
- jablečný mošt
- skořice
- badyán
- hřebíček

1. Vrstvíme do sklenic sušenky, krém. Vychladlé hrušky dáme na vrch sklenice a zaprášíme skořicí.
2. Část rozvaru lze rozmixovat na puré, část nechat na kostičky.





[#dezert](#) [#hrušky](#)

[Newer](#)

[Older](#)

2025-01-25

Bánánový chlapík

2024-11-02

Bebe řezy na plech