

ŘEZY Z BEBE SUŠENEK A DALŠÍ SUPER RECEPTY

Čtvrtek, 04. června 2009

Milé dámy, drahé kudlanky, jste-li vášně dietářky, raději hned přestěsejte na jiný lánek. Tady se dnes totiž bude hánět mlát. Každá chce pochopitelně ješitně do plavek. To chápu - ale na druhou stranu - je v životě chvíle, kdy je potřeba obalit si pochroumané nervy. Takže zapomeňme na všechny starosti a hurá do kuchyně - posílám vám receptík na opravdu báječnou dobrotu:

INGREDIENCE:

4 balíčky BEBE sušenek (klasických hranatých) 1 pudink v prášku 200 gr másla 4 lžičice cukru 2 lžičice rumu kakaokokos nebo strouhané ořechy

POSTUP:

Ve 400 mililitrech vody si uvaříme pudink - ne více vody, protože budeme pudink hustý. Přichuť je na Vás - dá se kombinovat šokoládový nebo jahodový pudink se vanilkami, nebo naopak vanilkový s tmavými sušenkami. Uvařený pudink necháme vychladnout a mezitím si utřeme máslo s cukrem. Poté vmícháme do směsi studený pudink, pro chuť přidáme rum (kvantum je na vás) a pro dodání barvy přidáme špetku kakaa. Připravenou směs přidáme jednotlivé sušenky a skládáme na sebe. Hotovou cihličku pomáme ješitně po obvodu, a posléze zasypeme kokosem nebo ořechy. Vše zabalíme do alobalu a necháme do druhého dne ztuhnout v ledničce. Po vyndání už stačí jen nakrájet na tenké plátky (tím se nám na stůle ukáže krásná barevná mozaika), udělat si dobré kávičko a jdeme mlát.

Dobrou chuť . vám všem přeje Deedee