



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **20 perc**



CSOKIS-MEGGYES RAKOTT PISKÓTA

Egy igazán könnyen elkészíthető, sütés nélküli finomság. Kezdő konyhatündéreknek is bátran ajánljuk.

HOZZÁVALÓK

8 dl tej

2 csomag csokoládés
pudingpor

2 evőkanál
cukrozatlan kakaópor
4 evőkanál cukor
6 evőkanál vaj

2 dl kávé
3 dl habtejszín
35 dkg magozott
meggy

20 dkg babapiskóta
ALLERGÉNEK
glutén
laktóz

- 1 A hideg tejben kikeverem a pudingport, a cukrot, a kakaóport kiforralom, hagyom hűlni, majd kikeverem a vajjal.
- 2 A tejszínt habbá verem, a meggybefőttet lecsepegtetem.
- 3 A babapiskóta felét megforgatom a kávéban, egy jénai tálba sorakoztatom, rákanalazom a vajjas puding felét, elkenem, szétosztalom rajta a meggybefőtt felét, megkenem a tejszínhab -szintén-felével, majd jöhet megint egy sor kávéba forgatott piskóta, puding, meggy, tejszínhab és a tetejét megszórom kakaóporral.
- 4 Néhány órát hűtőben pihentetjük, de legjobb ha egy egész éjszakát.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!



Auchan