Pudinkové nanuky s jahodami

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 sáček	puding s příchutí vanilkovou (doporučujeme naši značku Varoma)
500 ml	mléko
3 lžíce	cukr
250 g	jahody
1 ks	polotučný tvaroh ve vaničce
1 lžička	citronová šťáva (podle chuti)



Postup přípravy

Pudink uvaříme jako obvykle. Mezitím rozmixujeme omyté a odstopkované jahody na hladké pyré. Uvařený pudink necháme lehce zchladnout a poté do něj vmícháme tvaroh i jahodové pyré – vznikne krásně krémová směs. Ochutnáme, doladíme cukrem nebo citronem, a plníme do formiček. Pokud chceme mramorový efekt, necháme si část pyré bokem a promícháme ho ve formičce špejlí. Dáme do mrazáku na 4 hodiny (ideálně přes noc), a pak už jen vyklopíme a rozdáváme zasloužené osvěžení za vysvědčení!