

# Sladký puding s trhanou bábovkou a ovocem

🕒 25 minut

náročnost ●●○○

## Ingredience (2 porce)

- 500 ml vanilkového mlíčka Lipánek
- 3 žoutky
- 2 lžíce kukuřičného škrobu
- 3 lžíce cukru
- 1 lžíce vanilkové pasty
- 4 lžíce hladké mouky
- 1/2 lžičky kypřicího prášku
- 3 lžíce cukru moučka
- 3 lžíce kakaa
- 1 vejce
- 3 lžíce oleje
- 3 lžíce čerstvého Jihočeského mléka
- 4 jahody
- hrst borůvek
- hrst máty
- špetka soli



## Návod na přípravu:

V misce vyšleháme žoutky do pěny. Dvě třetiny vanilkového mlíčka Lipánek společně s cukrem, solí a vanilkovou pastou přivedeme k varu. Ve zbylé třetině vanilkového mlíčka Lipánek rozmícháme kukuřičný škrob, přilijeme k horké směsi a mícháme, dokud nebude puding dostatečně hustý. Na závěr přidáme žoutky a za stálého míchání povaříme cca 1–2 minuty. Ještě horký puding nalijeme do misek.

V míse smícháme mouku, kypřicí prášek, kakao, cukr moučku, vejce, čerstvé Jihočeské mléko a olej. Těsto nalijeme do hrnku a vložíme do mikrovlné trouby cca na 3–4 minuty. Hotovou bábovku natrháme do misek s pudingem a ozdobíme ovocem a mátou.