

deser jabłkowo-waniliowy

Przepis dodany przez użytkownika mniami

smaczne i słodkie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jabłka - 6 dużych szt.
- sok z cytryny - 1 szt.
- laska wanilii - 1 szt.
- cukier - 0,5 szkl.
- mleko - 1/2 l
- budyń waniliowy - 1 (na 0,5l mleka) op.

Etapy przyrządzenia:

1. Jabłka obrać i pokroić na ćwiartki, usunąć nasiona. Pokroić na większą kostkę i skropić sokiem z cytryny. Laskę wanilii wydrążyć. 2/3 szklanki wrzątku, jabłka laskę i mięsz z wanilii dusić około 10 minut. Odjąć łyżkę cukru a resztę dodać do kompotu, który po ugotowaniu ostudzić i wyjąć laskę wanilii. Budyń utrzeć z 4 łyżkami mleka na jednolitą masę, dodać łyżkę cukru. Zagotować pozostałe mleko. Dodać rozrobiony budyń i zagotować jeszcze raz. 2/3 kompotu rozlać do szklaneczek następnie dodać budyń i połączyć resztą kompotu.

