Budyń waniliowy z galaretką z czarnej porzeczki

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

10 min

2 porcje

Składniki:

- budyń z wanilią - 1 opakowanie
- napój migdałowy bez cukru - 400 ml
- erytrytol / cukier / ksylitol - 1 łyżka
- galaretka z czarnej porzeczki - 1 słoik
- migdały bez skórki - - trochę
- mięta - - kilka listków
- mrożona czarna porzeczka lub mieszanka owoców leśnych - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały posiekać. Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu (ja dałam 400 ml napoju migdałowego i był dość gęsty, producent zaleca 350 ml.) Do pucharków lub słoiczka nałożyć łyżkę ugotowanego budyniu następnie dodać trochę posiekanych migdałów i położyć warstwę galaretki z czarnej porzeczki oraz kilka mrożonych owoców. Czynność powtórzyć i udekorować miętą.