**Deser z efektem „wow”**

**Sprężysty, lekki jak chmurka i zaskakująco prosty w przygotowaniu – japoński pudding to propozycja dla tych, którzy szukają czegoś więcej niż klasyczny deser. Jiggly Pud-ding zachwyca nie tylko smakiem, ale i formą – wystarczy jeden ruch łyżeczką, by zoba-czyć, jak smakołyk radośnie drży.**

Ten efektowny przysmak skrywa w sobie aksamitne wnętrze, a jego delikatna słodycz i idealna konsystencja to zasługa Cukru Drobnego Diamant, który doskonale rozpuszcza się w masie i podkreśla subtelność mlecznych nut. To dzięki niemu pudding zyskuje jednolitą strukturę i apetyczny wygląd – bez grudek i bez wysiłku.

**SKŁADNIKI:**

l 500 ml mleka

l 300 ml śmietany 30%

l 4 łyżeczki żelatyny w proszku

l 4 łyżki Cukru Drobnego Diamant

l ulubione owoce do dekoracji

 **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

W garnku połącz mleko, śmietanę, Cukier Drobny Diamant oraz żelatynę. Podgrzewaj na małym ogniu, cały czas mieszając, aż wszystkie składniki się połączą, a żelatyna całkowicie się rozpuści. Nie doprowadzaj mieszanki do wrzenia. Gotową masę przelej do foremek – najlepiej silikonowych – i odstaw do lodówki na minimum 4 godziny, aż pudding całkowicie stężeje.

Aby wyjąć deser z formy, zanurz ją na kilka sekund w ciepłej wodzie, a następnie ostrożnie wyłóż pudding na talerz. Podawaj z ulubionymi świeżymi owocami.

Więcej inspirujących przepisów i pomysłów na desery z użyciem cukru Diamant znajdziesz na: [www.diamant.pl/przepisy](http://www.diamant.pl/przepisy)