HAVAJSKý OVOCNý KRéM

4-6 35 minut

Postup

Zakysanou smetanu, mléko a vanilkový nebo banánový puding míchejte v míse asi 2 minuty.

P?idejte strouhaný kokos a rozdrcený ananas. Sm?s musí být ?ádn? promíchaná. Mísu p?ikryjte a dejte na 30 minut do lednice. Podávejte ozdobené ovocem.

Tipy:
?erstvý ananas je perfektní volbou na p?ípravu va?eho krému. Pokud vás ale "tla?í" ?as, stejn? chutné budou i konzervované pomeran?e nebo broskve nakrájené na malé kousky ?i plátky.

P?i zvlá?tních p?íle?itostech servírujte s ovocnými ?pízy. Vybrané ovoce nakrájejte, st?ídav? napichujte na ?pejli a vytvo?e lahodné ovocné ?pízy.

Ingredience

120 ml zakysané smetany
230 ml mléka

35 g strouhaného kokosu