



## HAVAJSKÝ OVOCNÝ KRÉM

4-6 **Príprava**  
35 min

### Postup

Kyslú pochúťkovú smotanu, mlieko a vanilkový/banánový pudिंग miešajte v miske približne 2 minúty.

Pridajte strúhaný kokos a rozdrvený ananás. Zmiešajte tak, aby sa zmes poriadne spojila. Misu prikryte a odložte na 30 minút do chladničky. Podávajte ozdobené ovocím.

#### Tipy:

Prvý ananás je perfektnou voľbou na prípravu vášho krému. Ak vás však "tlačí" čas, rovnako chutné budú aj sterilizované pomaranče a broskyne nakrájané na kúsky či plátky.

Na extra príležitosti podávajte s ovocnými špízmi - kebab. Vybrané ovocie nakrájajte, striedavo napichujte na špízy a vytvorte lahodné ovocné kebaby.

### Ingrediencie

230 ml mlieka

1 malé balenie instantného vanilkového alebo banánového pudingu (približne 60 g)

220 g rozdrveného ananásu, odkvapkaného a vysušeného papierovou kuchynskou utierkou

35 g strúhaného kokosu