**Pudding czekoladowy dla Babci i Dziadka**

**Pudding czekoladowy ze słodkim kajmakiem i chrupiącą posypką z prażonych orzechów arachidowych to doskonały deser zarówno na co dzień, jak i na wyjątkowe okazje jakimi są Dzień Babci i Dzień Dziadka.**

Tradycyjny budyń w nowoczesnym wydaniu, przygotowany ot tak… prosto z serca będzie najpiękniejszymi… najsmaczniejszym podziękowaniem dla Dziadków za ich miłość i wsparcie w codziennych sytuacjach.

**Pudding czekoladowy z kajmakiem i krokantem**

**Składniki:**

l 2 opakowania budyniu czekoladowego Pyszny Budyń Delecta

l 10 herbatników

l 300 ml gorącej wody

l puszka kajmaku tradycyjnego Bakalland

l 1 opakowanie posypki arachidowej Decorada Delecta

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotowuj ozdobne słoiczki, miseczki lub pucharki. Dno każdego naczynka wyłóż pokruszonymi herbatnikami.

1. Przygotuj budyń według przepisu na opakowaniu, zalewając zawartość torebek 300 ml wrzątku i mieszając do momentu zgęstnienia. Do budyniu dodaj 2-3 łyżki kajmaku i mieszaj aż do połączenia się składników. Następnie podziel budyń na 4 części i wyłóż go na warstwie herbatników.

1. Deser udekoruj warstwą masy kajmakowej i obfitą porcją krokantu z orzechów arachidowych. Podawaj na ciepło.

Smacznego!

Więcej przepisów na oryginalne wypieki i desery znajduje się na [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl).