


Pouding d'anniversaire

environ 4 portions

   simple

 up to 20 Min.



Ingrédients:

Pouding:

1 sachet de Pouding Vanille Dr. Oetker
5 dl de lait

Décoration:

250 g de fraises
de Décors à parsemer Violet Mix Dr. Oetker
d'Écritures décoratives Glitter Dr. Oetker
de Petites bougies avec support Dr. Oetker

1 Pouding:

Préparer le pouding en suivant les instructions mentionnées sur l'emballage et laisser refroidir. Réserver au frais pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.

2 Décoration:

Laver les baies et les couper en petits morceaux. Démouler le pouding sur une assiette. Décorer le pouding et les baies avec les Décors à parsemer. Et pour ajouter un petit plus: décorer le bord de l'assiette avec les écritures scintillantes. Pour finir, piquer une ou plusieurs bougies dans le pouding!

Conseils

- Pour éviter la formation d'une peau sur le pudding, poser un film alimentaire directement sur la masse chaude avant de la laisser refroidir.