

Jednoduchý vanilkový krém (šodó) z pudingu

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 ks	puding s vanilkovou příchutí
2 až 3 lžíce	cukr (nejlépe třtinový)
600 ml	mléko
1 lžíce	vanilkový extrakt (popř. vanilková pasta) - nemusí být



Postup přípravy

Vanilkový puding důkladně rozmícháme spolu s cukrem v trošce mléka. Zbylé mléko ohřejeme a rozmíchaný pudingový prášek do něj nalijeme. Za stálého míchání přivedeme k varu, ale vaříme jen krátce. Na závěr podle možností vmícháme vanilkový extrakt či vanilkovou pastu. Hotové (ještě horké) vanilkové šodó podáváme přelité přes jablečný štrůdl nebo přes buchtičky.