

Vylepšený vanilkový krém (šodó) z pudingu

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	puding s vanilkovou příchutí
2 až 3 lžice	cukr (nejlépe třtinový)
800 ml	mléko
4 ks	žloutky
1 lžice	vanilkový extrakt (popř. vanilková pasta)
20 g	máslo



Postup přípravy

Pudingový prášek rozmícháme spolu s cukrem ve 100 ml mléka. V druhém hrnku si rozmícháme dalších 100 ml mléka se žloutky. Zbylé mléko ohřejeme a nalijeme do něj rozmíchaný puding. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 2 minuty. Na závěr vmícháme vanilkový extrakt (vanilkovou pastu), žloutky smíchané s mlékem a máslo. Hotové (ještě horké) vanilkové šodó podáváme přelité přes jablečný štrůdl nebo přes buchtičky.