

Sahnepudding

Pulver zum Kochen

Der Herby Sahnepudding ist nicht nur pur ein wahrer Genuss, sondern lässt sich auch wunderbar mit allen Sternenfrucht 1+19 Getränkekonzentraten zu einem köstlichen Nachtisch kombinieren.

ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

DOSIERUNG

70 g Pulver + 90 g Zucker + 1 l Milch = 11 Portionen
630 g Pulver + 810 g Zucker + 9 l Milch = 100 Portionen
2,5 kg Pulver + 3,2 kg Zucker + 36 l Milch = 396 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Farbstoff: Beta Carotin
Allergene: keine

Passend dazu:
**Fruchtkaltschalen
als Dessertsauce.**



FÜLLMENGE

2,5 kg = 35,7 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

70 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 350

**SOFT
& LOCKER!**