

## **Krupicové flameri s kakaovým krémom**

Na flameri budeme potrebovať:

mlieko  
detskú krupicu  
práškový cukor  
maslo  
kakao (pre farbu)  
soľ

Na krém budeme potrebovať:

mlieko  
vanilkový cukor  
práškový cukor  
pudingový prášok kakaový  
kakao  
maslo

Postup – flameri:

Cukor, maslo a kakao vymiešame do peny. Z mlieka a krupice uvaríme hustú kašu, jemne osolíme. Do uvarenej kaše zašľaháme vymiešané maslo s cukrom. Formu alebo plech si vypláchneme studenou vodou a vylejeme horúcu kašu. Zarovnáme a necháme stuhnúť.

Postup – krém:

Pudingový prášok a kakao rozmiešame v časti mlieka. Zvyšné mlieko rozvaríme s cukrom, zašľaháme puding a uvaríme. Na zjemnenie zamiešame maslo. Krém je redšej konzistencie.

Nakrájané porcie podávame poliate kakaovým krémom.