**Ингредиенты для "Ванильно-шоколадный пудинг":**

* [Ванильный сахар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3192/) — 2 ст. л.
* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/) — 1 ст. л.
* [Какао-порошок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3226/) — 3 ст. л.
* [Мука](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/) — 3 ст. л.
* [Сахар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1601/) (стак.= 250мл) — 1/2 стак.
* [Молоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1125/) (стак.= 250мл) — 2 стак.
* [Орехи](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2345/) (для прослойки, можно взять печенье, вафли, но орехи предпочтительнее)

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Ванильно-шоколадный пудинг":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Ванильно-шоколадный пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/50/5010/501051.jpg) | Смешаем сахар и муку в сотейнике, добавим молоко. Смесь поставим на огонь, |

|  |  |
| --- | --- |
| [Ванильно-шоколадный пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/50/5010/501052.jpg) | Доведем до кипения, немного поварим, постоянно помешивая, до загустения. Снимаем с огня, добавляем растопленное сливочное масло и хорошо перемешиваем. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Ванильно-шоколадный пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/50/5010/501053.jpg) | Разделим смесь на две равные части, т. е. половину смеси переливаем в другой сотейник, вторую половину оставляем в этом. В одну часть добавляем ванильный сахар, |

|  |  |
| --- | --- |
| [Ванильно-шоколадный пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/50/5010/501054.jpg) | В другую - какао. Обе смеси еще немного подогреваем до еще большего загустения. Постоянно помешиваем, чтобы не пригорело! |

|  |  |
| --- | --- |
| [Ванильно-шоколадный пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/50/5010/501055.jpg) | Орехи для прослойки измельчить. Можно использовать для прослойки печенье или вафли. У меня на фото - вафли в шоколаде. Их тоже нужно измельчить, я это сделала ножом. Предпочтительнее использовать орехи, т. к. вафли и печенье со временем размокают и теряют "хрусткость", становятся безвкусными. Т. е. если вы, практически, сразу будете подавать десерт - то нормально, а если планируете подержать его в холодильнике - то, однозначно, только орехи используйте! |

|  |  |
| --- | --- |
| [Ванильно-шоколадный пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/50/5010/501056.jpg) | Разложить пудинги слоями в стаканчики, каждый слой присыпать измельченными орехами (печеньем, вафлями). Сверху тоже немного этой крошки. Можно украсить шоколадной стружкой. Поставить ненадолго в холодильник, чтобы все окончательно загустело.  Приятного аппетита!  P.S. Кому принадлежит авторство сего рецепта я не знаю... Я этот рецепт увидела в Контакте, а откуда он был скопирован не указывалось... |