



Malva Pudding

 6 porcji

 1 godzina

Składniki

- Pudding
- 300 g cukru pudru
- 400 g mleka
- 70 g dżemu morelowego
- 70 g miękkiego masła
- 280 g mąki
- 4 średnie jaja
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki octu balsamicznego
- 2 szczypty drobnej soli morskiej
- Sos
- 200 g masła
- 200 g brązowego cukru

Przygotowanie

1

Rozgrzej piekarnik do 180°C.

2

Nasmaruj tłuszczem naczynie żaroodporne i odstaw.

3

Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania (na ostrzu wielofunkcyjnym).

4

Umieść w kielichu do gotowania 300 g cukru pudru.

5

Dodaj 400 ml mleka, 70 g dżemu morelowego, 70 g masła, 280 g mąki, 4 jajka, 2 łyżeczki sody, 2 łyżeczki octu balsamicznego i 2 szczypty drobnej soli morskiej.

6

Zmiksuj.

7

Usuń mieszadło motylkowe, przełóż ciasto do przygotowanego naczynia żaroodpornego i piecz przez 35-40 minut (180°C). Oplucz kielich do gotowania.

8

Umieść 200 g masła i 200 g brązowego cukru w kielichu do gotowania.

9

Wymieszaj.

10

Gdy budyń będzie gotowy, zrób w nim dziurki cienkim szpikulcem, a następnie polej sosem karmelowym, tak aby wsiąkł w ciepły budyń. Podawaj na gorąco z kremem, śmietaną lub lodami. Smacznego!

www.kohersen.pl