

Vasárnapi puding

Különleges ízvilág - nem csak kalandoroknak

kb. 1 adag



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű
- 3 ek. porcukor (kb. 40 g)
- 500 ml tej
- 1 db tojássárgája (közepes méretű)
- 1 db tojásfehérje (közepes méretű)
- kb. 250 g gyümölcslekvár
- gumicukorkák
- csokoládédarabkák

A pudingport összekeverjük a cukorral, majd apránként elkeverjük 6 evőkanál tejjel, és a tojássárgájával. A maradék tejet felforraljuk, levesszük a tűzről, a felkevert pudingot hozzáöntjük, és kevergetés közben újra felforraljuk. A tojásfehérjét egy kézi robotgéppel a legmagasabb fokozaton alaposan felverjük úgy, hogy ha késsel belevágunk, a vágás látható maradjon. A felvert tojásfehérjét hozzákeverjük a pudinghoz, és keverés közben még egyszer felforraljuk. A pudingot üvegpoharakba öntjük, majd gyümölcslekvárt öntünk rá. Legalább 3 órán át a hűtőben tároljuk. A hideg pudingot gumicukorkával és csokoládédarabkával díszítjük.