

Bomba Malakoff

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

80 g pískového cukru

2 sáčky vanilkového pudinku

100 g kulatých piškotů

1 sáček vanilkového cukru

250 ml smetany ke šlehání

2-3 lžíce rumu

3 lžičky mleté kávy

1 chemicky neošetřený pomeranč

několik lístků meduňky

Postup

Postup přípravy: Uvaříme 250 ml silné kávy, necháme vychladnout a přidáme rum. V části studeného mléka rozmícháme pudinkový prášek, cukr a vanilkový cukr. Zbylé mléko přivedeme k varu a zavaříme do něj rozmíchaný pudinkový prášek. Za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Na dno nahřáté skleněné mísy rozložíme piškoty, pokapeme rumovou kávou a zalijeme částí horkého pudinku. Takto pokračujeme, až nemáme žádný pudink, poslední vrstvu tvoří piškoty. Mísu uložíme nejméně na 12 hodin do chladničky. Před podáváním bombu vyklopíme na mísu, ozdobíme ušlehanou smetanou, ozdobně nakrájenou pomerančovou kůrou a meduňkou.