Brazilský pudink

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vajíčka - Ingredience::
1 konzerva kondenzovaného mléka (Salka)
cukr
voda
mléko

Postup

Postup přípravy: Do mísy vlijeme konzervu kondenzovaného mléka a konzervu použijeme jako odměrku na mléko. Přidáme tedy dvě konzervy mléka a tři vajíčka. Vše ušleháme šlehačem. Do hrnce dáme na dno cukr a dáme vařit. Když cukr zkaramelizuje, přilijeme tři až čtyři lžíce vody. Zkaramelizovaný cukr nalijeme na dno formy ve které budeme péct pudink a přidáme rozšlehanou směs. Formu přikryjeme alobalem a dáme do trouby do vodní lázně. Pečeme na 180 °C zhruba hodinu a půl, dokud pudink neztuhne. Na závěr, když pudink vychladne ho vyklopíme.