

Pudink v karamelu

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 ml mléka

1 vanilkový pudink

140 g cukru krystal

1 vejce□□

Postup

Pudinkový prášek smícháme se 4 lžícemi mléka. Zbylé mléko se 2 lžícemi cukru přivedeme k varu. Za stálého míchání přilijeme připravenou pudinkovou směs a opět uvedeme k varu. Žloutek přidáme k pudinku, z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně jej vmícháme do pudinku. Ozdobné misky vypláchneme studenou vodou a hotový pudink do nich rozdělíme. Vložíme ztuhnout na 4 hodiny do chladničky. Zbytek cukru opražíme na suché pánvi, vlijeme půl sklenice vody a vaříme, ža vznikne karamelový sirup. Pudink vyklopíme na dezertní talířky a polijeme karamellem.