

Mandarinkový pudink

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 150 g
- Krupicový cukr 100 g
- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Plnotučné mléko 250 ml
- **Sirup**
- Mandarinky 1 kg
- Krupicový cukr 200 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dvě mandarinky nakrájejte na silnější kolečka. Ze zbylých mandarinek vymačkejte šťávu a vlijte ji do kastrůlku. Přidejte 100 ml vody a cukr a přiveďte k varu. Do rozvaru vložte kolečka mandarinek a na mírném ohni vařte 10 minut. Máslo s cukrem šlehejte do pěny. Pak přidejte vejce, mléko, mouku a prášek do pečiva a prošlehejte. Zapékací misky vymažte máslem. Na dno blijte trochu mandarinkového sirupu a rozdělte těsto. Dejte do pekáčku s vodou tak, aby sahala do poloviny misek. Vložte do vyhřáté trouby a pečte na 170°C 50 minut. Ještě horký pudink propíchejte špejlí a pokapejte zbylým mandarinkovým sirupem. Navrch ozdobte kolečky mandarinky povařenými v sirupu.

