

Sójový pudink tónjú purin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 5

- vajíčka 2 ks
- cukr krystal 2 lžíce
- sójové mléko light 0.5 l
- cukr krystal na karamel 0.5 kg

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Japonsko

Počet porcí: 5

Postup:

Ve větší míse našleháme vidličkou vajíčka se čtyřmi lžícemi cukru. Sójové mléko povaříme za stálého míchání na mírném ohni. Když je vlažné, nalijeme do něj ušlehanou směs a přes jemné síto přecedíme zpět do mísy. Přelijeme do zapékacích misek nebo žáruvzdorných hrnků a vložíme do vodní lázně. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 stupňů asi dvacet minut. Pak necháme vychladnout a mezitím si připravíme karamel tak, že na mírném ohni pomalu rozmícháme cukr ve vodě (asi 2 dcl vody na půl kila cukru). Pudink v miskách zalijeme karamellem a po ztuhnutí podáváme.