

Anglický čokoládový pudink

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kakao 3 lžička
- Smetana 2 lžíce
- Cukr 60 g
- Mléko 1.8 l
- Žemlová strouhanka 125 g
- Máslo 50 g
- Vejce 2 ks
- Koňak 1 lžíce
- Jemně nastrouhané mandle 2 lžíce
- Prášek do pečiva 1.2 lžička
- Mouka 60 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Kakao dobře rozmícháme se žemlovou strouhankou, zalijeme mlékem a smetanou a necháme 10 minut vsáknout. Do másla, které jsme vymíchali s cukrem do pěny, přidáme žloutky, mouku a prášek do pečiva. Do této masy zamícháme žemlovou strouhanku, jemně nastrouhané mandle a koňak. Nakonec přidáme do tuha ušlehaný sníh z bílků s trochou cukru. Masu dáme do formy a 1 hodinu vaříme ve vodní lázni. Podáváme horké se studeným vanilkovým krémem.