Pomerančový pudink

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Sušené meruňky 250 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Máslo 125 g
- Krupicový cukr 100 g
- Vanilkový lusk 1 ks
- Vejce 3 ks
- Mletý zázvor 1.2 lžička
- Hladká mouka 180 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Lískové oříšky 100 g
- Pomeranč 3 ks
- Šťáva z 1,2 citronu 1 ks
- Pomerančový likér 2 cl
- Kukuřičný škrob 25 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Meruňky pokrájejte a svařte s 300 ml vody. Vmíchejte sodu, nechte zchladnout a rozmixujte. Měkké máslo utřete s cukrem a vanilkovými semínky. Postupně zašlehejte vejce o pokojové teplotě. Pak vmíchejte i meruňkové pyré ochucené zázvorem. Mouku prosejte s práškem do pečiva a mletými

oříšky. Zapracujte do základu těsta a nalijte ho do vymazané formy. Tu překryjte alobalem a utěsněte. Do hlubokého pekáče postavte formu s těstem. Pekáč zalijte horkou vodou, ta by měla být asi do poloviny výšky těsta ve formě. Pečte 2 hodiny na 150°C. Pudink vyjměte, sundejte alobal a nechte vychladnout. Z jednoho pomeranče oškrábejte kůru, část dlouhých kousků dejte stranou. Druhý pomeranč nakrájejte i s kůrou na kolečka a 4 z nich odložte. Ze zbylého ovoce vykrájejte dužninu a vymačkejte šťávu. Tu smíchejte se zbylou kůrou, šťávou z citronu a likérem a svařte. Vmíchejte škrob a nechte zhoustnout. Dílky vložte do svařené šťávy a prohřejte. Nalijte na pudink a nechte ztuhnout. Ozdobte kolečky pomeranče, kůrou a mletými oříšky.

Poznámka:

Forma o průměru 22 cm