

Oříškový pudink

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 3 ks
- cukr moučka 250 g
- vlašské ořechy 250 g
- máslo 1 ks
- mletá skořice 1 ks
- bílek 3 ks
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Portugalsko

Počet porcí: 6

Postup:

Oříšky jemně umeleme a smícháme s kořením. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky a cukr ušleháme v lehkou pěnu. Vmícháme sníh z bílků střídavě s oříšky. Směs vložíme do máslem vymaštěné formy a plníme pouze do 3/4, neboť pudink při vaření zvětší objem. Pudinky pokryjeme máslem omaštěným pergamenovým papírem, přiklopíme pokličkou a vaříme ve vodní lázni asi hodinu.

Uvařený oříškový pudink vyklopíme, necháme vychladnout. Oříškový pudink podáváme s ušlehanou smetanou. Ze stejného těsta můžeme připravit i nákyp, který upečeme ve vodní lázni v troubě.