



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Пудинг от топли кифлички с кръст с шоколад и подправки


6-8 порции

СЪСТАВКИ

6 топли **кифлички** с кръст,
разрязани на 2
6 с. л. **шоколадова паста**
300 мл **пълномаслена**
сметана
300 мл **пълномаслено мляко**
1 ч. л. кардамон на прах
½ ч. л. смяна канела
100 г черен шоколад,
нарязан на малки парчета
4 големи **яйца**
2 с. л. кафява кристална
захар

Ванилов сладолед за
сервирането

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®.
Намаслете дълбок огнеупорен съд с масло.

Намажете всяко от парчетата топли кифлички с кръст с
шоколадова паста и ги поставете с припокриване в приготвения
съд.

Загрейте сметаната и млякото с кардамона и канелата и свалете от
котлона точно преди да заври. Сложете нарязания шоколад в
млякото и бъркайте, докато шоколадът се разтопи.

Разбийте добре в купа яйцата и захарта. Бавно, като бъркате
непрекъснато, изсипете шоколадовото мляко върху яйчената
смес.

Сега изсипете тази смес върху приготвените кифлички и ги
оставете 30 минути да се напоят.

Печете на ниво 3 в предварително нагрятата фурна 35 – 40
минути, докато пудингът не хлътне леко в средата.

Сервирайте топъл с ванилов сладолед.