Пудинг од грозје

Грозјето најчесто се поврзува со јозја и вино, но има многу одлични рецепти во кои грозјето се користи за слатки или солени јадења. Овде правиме едноставен пудинг од грозје со сок од грозје и свежи зрна грозје одозгора.

Состојки:
- 50 грама шеќер
- 30 грама нишесте
- 60 милилитри вода
- 480 милилитри виолетов сок од грозје
- една рака зрна свежо грозје

Чекор 1
Земете ја малата Делимано тава за сос и додека се загрева во неа ставете ги нишестето и шеќерот, а веднаш потоа ставете ја и водата и добро измешајте.

Оставете ја тавата на оган неколку минути за смесата да се спои.

Чекор 2
Сипете го сокот од грозје во тавата и измешајте. Загрејте ги сите состојки на среден оган 5 минути додека да добиете мазна смеса.

Пудингот ќе почне да се згуснува и да потемнува додека се спојуваат состојките.

Кога ќе ја добиете посакуваната конзистентност и густина, тргнете го пудингот од оган и оставете го да се излади пред да го сипете во чаши за десерт.

Ставете ги чашите во фрижидер за пудингот да се стврдне и да се згусне неколку часа пред да го сервирате.

Чекор 3
Време е за сервирање: Едноставно извадете го пудингот од фрижидер и украсете го со зрна грозје.

Зрната грозје ги пресековме на половинки и ги оставивме неколку часа во замрзнувач за да добиеме поинаков вкус и текстура.
Пробајте, навистина е добро!

Совет

Ова е всушност сладок овошен сок згуснат со нишесте.

Можете да употребите било каков сок и да направите комбинации од свежо овошје кои убаво се вклопуваат.

Зошто сами да не направите сок со соковник или да ставите овошје во самиот пудинг?

Користени производи:

Сад за сос

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk