



Пудинг со праски и малини

Постојат многу одлични начини за подготовка на праските... Ставете ги во слатки десерти, или пак сервирајте ги во салати со Парма шунка... Еве една одлична класична комбинација на праски со малини и кремesta павлака!



Состојки:

- 4 праски
- 2 супени лажици ванилин шеќер
- 1 чаша црвено вино
- Вода за да ги потопите праските
- 100 грама малини
- 1 супена лажица нишесте
- 10 супени лажици павлака
- Шеќер во прав за сервирање

Чекор 1

На почетокот ќе ги пошираме праските. Овој пудинг е одличен и можете да најдете видео рецепт за него кој е веќе објавен на моирецепти.mk

Ставете ги праските... Покријте ги со ванилин шеќер, црвено вино и вода за да се потопат. И потоа варете ги на слаб оган околу 35-40 минути.

Повремено вртете ги праските додека сосот почнува да крчка и да станува леплив и густ.

Чекор 2

Извадете ги праските и треба да добиете богат темен сладок сос со силен вкус на праска...

Ставете една супена лажица нишесте за да го згуснете сосот и убаво промешајте за тоа да се раствори во сосот и истовремено да го згусне.

Следни ставете ги малините и мешајте на оган.

Малините ќе омекнат, но немојте да ги варите премногу брзо затоа што сакаме делумно да ја задржат својата форма...

Кога сосот ќе се згусне, тргнете го од оганот.

Чекор 3

Кога праските ќе се изладат, излупете ги и исечкајте ги околу семката за да го извадите месестиот дел...



Чекор 4

Земете изладена чаша или сад за пудинг и почнете да го редите пудингот на слоеви... Прво ставете слој од згуснатата смеса со малините, потоа неколку парчиња поширани праски...

На крај покријте ги со павлака... Ставете го пудингот во фрижидер 1 час да се излади и отстои пред да го сервираате.

Чекор 5

Време е за сервирање: Извадете го пудингот од фрижидер, украсете го со малини и попрскајте го со шеќер во прав!

Совет

Праски и малини се класична комбинација која ја открил и патентирал Француски готвач во Лондон во 19. век.

Можете да се обидете да ги спремите на многу различни начини, а ова е едноставен пудинг кој можете да го направите летово.

Користени производи:



Сад за сос



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