



Пудинг од круши и ѓумбир со прелив од тесто

Ова десерт е верзија на англискиот „Пудинг од јаболка со прелив од тесто“. Овошјето се вари во шеќер и зачини и потоа се пече заедно со кората која делува како да е од дробени состојки. Се работи за брз и лесен десерт кој ќе ви ги развесели тмурните зимски денови.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

Состојки:

- 3 големи круши
- 1 парче свеж ѓумбир
- 1 супена лажица ѓумбир во прав
- 1/2 шолја вода
- 50 грама кафеав шеќер

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 100 грама кафеав шеќер
- 200 грама брашно
- 100 грама путер
- Сладолед за послужување

Чекор 1

Излупете го и исечкајте го ѓумбирот на мали парчиња и потоа ставете го во тава заедно со шеќерот.

Пржете додека шеќерот не се карамелизира и додека ѓумбирот не ги ослободи своите вкусови.

Чекор 2

Излупете ги крушите и исечкајте ги на коцки. За овој рецепт ви се потребни 3 поголеми круши. Ставете ги во карамелизираниот ѓумбир и додадете 1/2 чаша вода.

Варете 5 минути колку да омекнат крушите. За посилен вкус ставете и малку ѓумбир во прав.

Чекор 3

Во меѓувреме направете ја кората со тоа што ќе ги измешате убаво брашното и путерот со рацете додека да почнат да се ронат.

Потоа додадете го кафеавиот шеќер. Подготовката на оваа кора е поуспешна доколку путерот е ладен.

Чекор 4

Прекријте ја рамномерно мешавината од круши со тестото и печете во загреана рерна 35 минути на 160 степени додека да се испече кората и да добие златна боја.



Послужете го топол и додадете сладолед, по желба. Ние карамелизираваме и ѓумбир како дополнителна декорација.

Совет

Традиционално, овој рецепт се подготвува со јаболка, но слободно комбинирајте јаболка со боровинки, праски, цреси - зависно од сезоната.

Во секој случај најдобро е да го послужите топол со крем во текот на зимата.

Користени производи:



Правоаголна тава



Тава со рачки

delimano®

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