

Горски пудинг с подправки

Богатството на горски плодове и подправки събрани в десерт

about 4 порции (/дози)



up to 20 Min.



Съставки:

Пудинг:

5 г карамфил (цветове)
2 бр. хвойна (стръка)
1 бр. дафинов лист
1 пак. Оригинален пудинг
ванилия Dr.Oetker
40 г захар
500 мл прясно мляко

Сос:

10 г захар
500 г къпини

1 Приготвяне:

Сложете подправките в марля и я завържете добре.

- 2 Смесете съдържанието на пакетчето пудинг със захарта и 6 с.л. мляко. Останалото мляко сложете да заври заедно с торбичката подправки. Свалете свареното мляко от котлона, извадете подправките и към него прибавете приготвената смес. Сложете отново на тих огън и бъркайте непрекъснато до сгъстяване. Изсипете горещия пудинг в купа и покрийте с домакинско фолио, за да избегнете образуването на коричка. Оставете пудинга да се охлади.

- 3 Междувременно изчистете къпините. Половината прецедете през цедка и оставете да се накиснат със захарта.

- 4 Разбъркайте студения пудинг с миксер до получаването на фин крем и се разпределете в десертни чаши. Полейте с къпиновия сос и гарнирайте с останалите къпини.

Преди сервиране, поръсете с пудра захар.