

Трайфъл с ванилов пудинг и грозде

Пандишпан с ванилов пудинг и грозде

12 - 14 порции (/дози)



Easy

up to 40 Min.



Съставки:

Пандишпаново тесто:

100 г бадеми (счукани)
3 бр. яйца
100 г захар
1 пак. ванилена захар
Dr.Oetker
100 г пшеничено брашно
25 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker

Крем:

2 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker
50 г захар
1 л. гроздов сок
350 г грозде (бяло без семки)
350 г грозде (червено без семки)
200 мл сладкарска сметана

1 Крем:

Сварете двата пудинга едновременно според указанията на опаковката, **но с 50 г захар и гроздовия сок**. Добавете пудинга в купа, покрийте повърхността му с домакинско фолио за свежо съхранение, за да не образува коричка и оставете да изстива.

2 Подготовка:

Запечете бадемите до златисто в сух тиган и изсипете в чиния да изстиват. Намаслете правоъгълна тава за печене (30x40 см) и покрийте с хартия за печене. Загрейте фурната на 180 °C на горен и долен нагревател или на 160 °C на горещ въздух.

3 Пандишпаново тесто:

Разбийте яйцата на пяна в купа на най-висока степен за минута. Смесете захарта и ванилената захар, разбъркайте с шпатула за минута в яйца и разбивайте още две минути. Смесете брашното с царевичното нишесте и бакпулвера. Добавете ги към яйчената смес. Накрая разбъркайте внимателно бадемите. Разпределете тестото в подготвената тава за печене 9-11 мин.

Отделете краищата на тестото внимателно с нож. Обърнете изпечения пандишпанов блат заедно с хартията върху застлана с хартия за печене работната повърхност и оставете да изстине.

- 4 Измийте гроздовите зърна и разрежете на две. Оставете около 150 г гроздови зърна за украса. Разбийте сметана на твърд сняг. Към нея добавете лъжица по лъжица истинския пудинг като разбърквате внимателно. Напълнете крема в сладкарски пош.
- 5 От пандишпана отделете хартията, с която сте пекли сладкдиша. С кръгла форма за изрязване с диаметър около 4,5 cm изрежете 24 до 28 кръгчета (Броят ми зависи от броя на порциите, които искате да пригответе). **Указания:** Вместо кръгла форма за изрязване може да използвате за изрязване самия ръб на десертните чаши, в които ще сервирайте десерта. Остатъците от тестото натрошете на трохи. Разпределете половината от изрязаните кръгове в десертните чаши. Напълнете с половината крем. Поръсете с нарязаните гроздови зърна. Поставете останалите пандишпанови кръгове и допълнете с крема. Поръсете с трохите и украсете с отделените гроздови зърна. Оставете десерта да се охлади за поне час.