



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI PUDING

Ta recept za domač čokoladni puding je ekstra enostaven in zelo hiter, pripravljen je v samo 15 minutah. Poljubno ga postrežemo s stepeno smetano.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
HLAJENJE:	15 - 45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

ČOKOLADNI PUDING

- 80 g sladkorja
- 1/2 čajne žličke soli
- 1/2 čajne žličke cimeta v prahu
- 15 g nesladkanega kakava v prahu
- 25 g jedilnega škroba ali gustina
- 3 rumenjaki
- 500 ml mleka
- 40 g zmečkanega masla
- 100 g temne čokolade (ali mlečne čokolade)

PREDLOG ZA SERVIRANJE (POLJUBNO)

- 3 hruške (npr. viljamovke)
- 50 g medu
- 150 g sladke smetane
- po želji: sesekljeni lešniki ali kakavova zrna

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kozica
- skleda
- metlica
- živilska folija

PRIPRAVIMO SESTAVINE

V kozico stresemo suhe sestavine (sladkor, sol, cimet v prahu, jedilni škrob in nesladkan kakav v prahu) in dobro premešamo. V ločeni skledi dobro premešamo mleko in rumenjake. Mokre sestavine (mleko in rumenjake) vlijemo k suhim sestavinam v kozico in z metlico dobro premešamo, da nastane homogena zmes.

PUDING SKUHAMO

Kozico postavimo na močan ogenj in dodamo na kocke narezano maslo. Z metlico dobro vmešamo maslo v mešanico, da se popolnoma raztopi. Med neprestanim mešanjem z metlico (predvsem po dnu kozice, sicer se nam bo mešanica zažgala) kuhamo tako dolgo, da naša mešanica za čokoladni puding zavre. Ko zavre, kuhamo še 1 minuto, nato odstavimo z ognja.

NASVET

[Redno mešamo z metlico, da preprečimo nastajanje grudic.](#)

DODAMO ČOKOLADO IN NAPOLNIMO SKODELICE

Nadaljujemo z mešanjem z metlico in dodamo čokolado (uporabite lahko čokoladne solzice ali pa na kocke narezano čokolado). Mešamo tako dolgo, da se čokolada popolnoma raztopi. Čokoladni puding razdelimo med štiri servirne skodelice. Z živilsko folijo pokrijemo vsak puding, tako da se dotika zgornje plasti. Na ta način bomo preprečili nastanek skorje. Postavimo v zamrzovalnik za 15 minut, v kolikor se nam mudi s serviranjem, sicer pa v hladilnik za 45 minut ali čez noč. Nama osebno je puding najboljši naslednji dan.

PRIPRAVIMO HRUŠKE (PREDLOG SERVIRANJA)

Za serviranje poljubno pripravimo hruškov nadev. Hruške

6x skodelice za serviranje

prerežemo na pol in izdolbemo semena. S prerezano stranjo navzdol jih položimo v ponev. Oblijemo jih z medom in na zmernem ognju kuhamo 3 minute. Z žlico redno oblivamo hruške z medom, da ostanejo sočne in mehke. Odstavimo z ognja in pustimo, da se hruške ohladijo.

NASVET

Po želji lahko po kuhanju hruškam odstranimo kožo, v kolikor imamo raje mehkejše.

POSTREŽEMO

Ko je puding popolnoma ohlajen, ga postrežemo. Odstranimo živilsko folijo in poljubno serviramo medene hruške ali stepeno smetano. Dober tek. Puding lahko hranimo v hladilniku do 2 - 3 dni.