



## JERNEJ KITCHEN

# PUDING IZ TEMNE ČOKOLADE S HRUŠKAMI

*Slastno, domače, z razkošno, gosto teksturo*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
OHLAJANJE:	60	MINUT

### PUDING IZ TEMNE ČOKOLADE

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 (koruznega škroba)

3 jajca

500 ml mleka

40 g masla narezanega na kocke, zmečkanega na sobni temperaturi

100 g temne čokolade (ali mlečne čokolade)

po želji (priporočeno): 1 žlica poljubnega likerja, npr. Malibu

### HRUŠKE

3 hruške (npr. viljamovke)

50 g medu

150 g sladke smetane

po želji: sesekljeni lešniki ali kakavova zrna

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

skleda

metlica

### PRIPRAVIMO SESTAVINE

V kozico stresemo suhe sestavine (sladkor, sol, cimet v prahu, jedilni škrob in nesladkan kakav v prahu), dobro premešamo. V ločeni skledi dobro premešamo mleko in jajca. Mokre sestavine (mleko in jajca) 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 - zelo pomembno, 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.

### DODAMO ČOKOLADO

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. Na tej točki lahko dodate poljuben liker. Midva sva se odločila za kokosov Malibu, ki res odlično paše v ta puding. Lahko pa uporabite tudi rum ali izpustite alkohol (ta bo sicer zaradi vročine izparel in ostal bo le okus).

### NAPOLNIMO SKODELICE

Čokoladni puding razdelimo med šest poljubnih servirnih skodelic (ali kozarcev). Z živilsko folijo pokrijemo vsak puding, tako da se dotika zgornje povrhnjice. 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.

### PRIPRAVIMO HRUŠKE

živilska folija  
6x skodelice za serviranje

Za serviranje pripravimo hruškov nadev. Hruške 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 oblijamo 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 in strjen, ga postrežemo. Odstranimo živilsko folijo in na puding položimo polovico medene hruške, žlico stepene smetane in po želji še sesekljane lešnike oziroma kakavova zrna. Dober tek. Puding lahko hranimo v hladilniku do 2 - 3 dni.