



JERNEJ KITCHEN

VANILJEV PUDING S KAVNIM PRESENEČENJEM

Vaniljev puding s kavnim presenečenjem je najboljša izbira za ljubitelje vanilje in močne kavne arome. Pripravljen v 10 minutah, a okusen in bogat.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	10	MINUT

VANILJEV PUDING

- 40 g vaniljevega sladkorja
- 20 g jedilnega škroba (npr. Gustin)
- 2 jajci
- 300 ml mleka
- 25 g masla
- 1/2 vaniljevega stroka (semena)

KAVNO PRESENEČENJE

- 75 ml skuhane nesladkane kave
- 1 list želatine
- 1 čajna žlička sladkorja
- 1 čajna žlička Amaretto likerja (poljubno, a zaželeno)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kozica
- skleda
- metlica

PREMEŠAMO SESTAVINE

V kozico stresemo suhe sestavine: vaniljev sladkor, ščepljeni soli in jedilni škrob, dobro premešamo. V ločeni skledi dobro razžvrkljamo mleko in jajci. Mokre sestavine vlijemo k suhim sestavinam v kozico in z metlico dobro premešamo, da nastane homogena zmes. List želatine namočimo v skodelici hladne vode in pustimo stati 10 minut.

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 vaniljev puding zavre. Ko zavre, kuhamo še 1 minuto, nato odstavimo z ognja in puding nalijemo v dva kozarca. Pustimo, da se ohladi na sobno temperaturo, približno 5 minut.

KAVNO PRESENEČENJE

Medtem pripravimo kavno presenečenje: V kozico vlijemo kuhano kavo, sladkor in Amaretto liker. Postavimo na zmeren ogenj, da se sladkor raztopi. Občasno potresemo kozico. Kuhamo minuto, nato odstavimo z ognja in dodamo dobro odcejeno želatino. Premešamo in vlijemo čez ohlajen puding (sobne temperature) Postavimo v hladilnik za 1 uro ali do 24 ur, oziroma v zamrzovalnik za 15 minut. Postrežemo.