



Hozzávalók:

0,5 liter tej, 5 evőkanál (10 dkg) kristálycukor, fél vaníliarúd, csipet só, 5 tojássárgája, 4 csapott evőkanál (8 dkg) finomliszt
a díszítéshez: friss gyümölcs, tejszínhab

1. A tejből 4 decinyit kimérünk, a kristálycukrot, a lapjában kettéhasított vaníliarúd kikapart belsejét és magát a vaníliarudat is, meg a sót is hozzáadjuk. Többször belekeverve fölforraljuk.
2. A maradék 1 decinyi tejben a tojássárgáját és a lisztet keverjük simára, majd szüntelenül keverve a forrásban lévő cukros tejhez öntjük. A lángot éppen csak közepesre mérsékeljük alatta, és habverővel intenzíven keverve, - mert különben könnyen odakap -, 3-4 percig főzzük. Akkor jó, ha besűrűsödött és már nem lisztízű.
3. Hideg vízzel kiöblített pudingformákba töltjük és hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

Jó tanács

- Ez egy sűrű, krémes állagú puding, amit nem lehet kiborítani a pudingformából. Ha egy szélesebb poharat folpackkal kibélelünk, a masszát ebben hagyjuk megdermedni, akkor ki lehet borítani tányérra, ilyenkor csak le kell húzni róla a folpackot.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc + hűtés

Egy adag (díszítés nélkül): 315 kcal