



Вкусный шоколадный пудинг, можно приготовить в одной большой форме или в нескольких небольших, порционных формочках.

Ингредиенты:

- молоко - 1 л
- какао - 2 ст.л.
- сахар - 0,5 ст.
- крахмал - 0,5 ст.

для крема:

- молоко - 1 ст.
- мука - 1 ст.л.
- яйца куриные - 2-3 шт.
- сахар - 0,5 ст.
- сливочное масло - 100 г
- ванилин или ванильный сахар

для украшения:

- шоколадная стружка
- орехи

Приготовление:

Шоколадный пудинг

Молоко предварительно вскипятить.

Смешать какао, сахар и крахмал.



Влить немного молока, тщательно размешать, чтобы не было комочков.



Полученную сладкую смесь вылить в горячее молоко



и подержать на огне, пока не загустеет.



Перелить всё в форму для пудинга и оставить примерно на 3 часа (когда остынет лучше - поместить в холодильник).



Можно разлить в маленькие порционные формы.



А тем временем - *приготовить крем:*

Яйца тщательно размешать с сахаром - можно взбить немного миксером, добавить ванильный сахар (или ванилин).



Муку развести сначала небольшим количеством молока, а затем влить остальное.



Соединить со взбитыми яйцами и сахаром и поставить на огонь.



Смесь кипятить пару минут, чтобы загустела.



Полученный крем остудить и добавить сливочное масло, взбить и поставить на время в холодильник.

Перед подачей на стол форму с пудингом на несколько секунд (!) опустить в ёмкость с горячей водой (чуть меньше высоты формы для пудинга) и перевернуть на красивое блюдо.





Готовый шоколадный пудинг полить сверху охлаждённым кремом и присыпать шоколадной стружкой, орехами.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}