



Potrebuje:

8 lyžica	vajcia
200 g	mandle olúpané
8 lyžica	cukor
8 lyžička	zemiaková kaša v prášku
2 lyžica	maslo
1 g	smotanová omáčka

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	- min.
<i>Teplota pečenia:</i>	- °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Pravý anglický puding

Recept na pravý anglický puding.



Postup:

8 žĺtkov a 8 lyžíc kryštálového cukru miešame, kým nevznikne kyprá pena.

V hrnčeku rozpustíme lyžicu masla, pridáme 8 lyžíc zemiakovej kaše v prášku a rozmiešame.

Do zmesi pridáme 200 g nadrobno nakrájaných mandlí a vymiešame žĺtky. Bielky ušľaháme do peny a vmiešame do pripravenej masy.

Puding vlejeme do formy vymastenej maslom a pod pokrievkou pol hodiny varíme v pare. Hotový puding preložíme na misu. Podávame so smotanovou omáčkou.