

Содержание

- 4 Пудинг банановый (испанский)
- 6 Пудинг из яблок и грецких орехов
- 8 Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами
- 10 Пудинг с корицей, изюмом и морковью
- 12 Пудинг из черного хлеба с сухофруктами
- 14 Абрикосово-апельсиновый пудинг
- 16 Валлийский хлебный пудинг
- 18 Апельсиновый ликер
- 20 Гавайский фруктовый пудинг
- 22 Маннй пудинг с клюквой
- 24 Креольский пудинг
- 26 Рисовый пудинг
- 28 Теплый шоколадный пудинг
- 30 Пудинг из белого хлеба

Пудинг банановый (испанский)

110 г сливочного масла
125 г сахара
4 банана
2 яйца
2 ст. ложки лимонного сока
1 стакан панировочных
сухарей
250 г ананасового сока

Взбить масло, сахар и желтки.
Очищенные бананы размять вилкой,
добавить лимонный сок.
Все смешать и взбить.
При непрерывном помешивании
добавить сок ананаса
и панировочные сухари.
Белки взбить с сахаром и осторожно
добавить в общую массу.
Все тщательно перемешать.
Массу выложить в смазанную маслом
форму и запекать в разогретой
духовке при средней температуре
30—40 минут.
Подается в горячем или холодном
виде с красным вином.

Совет от Селезнева

Взбивать яичные белки следует непрерывно, сначала медленно, а затем постепенно увеличивая скорость. Охлажденные белки взбиваются быстрее. Взбитые белки следует вводить в другие продукты, осторожно перемешивая сверху вниз. Причем вводят белки в продукты, а не наоборот. Взбивать белки и растирать желтки можно только в эмалированной, глиняной или фаянсовой посуде. Взбивать белок лучше охлажденным, а желток с сахаром легче растирается теплым.



Пудинг из яблок и грецких орехов

1 кг зеленых яблок
1 лимон
100 г коричневого сахара
70 г муки
по 1 щепотке соли,
порошка мускатного
ореха и корицы
50 г сливочного масла
25 г грецких орехов

Яблоки нарезать на дольки, сбрызнуть лимонным соком, посыпать натертой цедрой и выложить в стеклянную форму для запекания. Перемешать коричневый сахар, муку, пряности, орехи и сливочное масло. Все равномерно распределить поверх яблок, накрыть фольгой и выпекать при температуре 180 °С 30 минут, затем без фольги 30 минут.



Совет от Селезнева

Мягкое липкое тесто легко раскатать, если накрыть его пергаментом, до кремообразного состояния и затем, при добавлении других составляющих, взбивать лишь слегка.

