



Карамелен пудинг с шоколад и бадеми

4 порции / дози



Средно

до 40 Мин.



Крем-пудинг:

2 пак. Оригинален пудинг карамел Dr.Oetker

120 г захар

800 мл прясно мляко

200 г сметана (течна сладкарска)

Хрупкави бадеми:

50 г бадеми (накълцани)

80 г захар

1 пак. захар с канела Dr.Oetker

Шоко-тофи заливка:

125 г захар

200 г сметана (течна сладкарска)

1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker

35 г масло

10 г сол

75 г кувертюр

1 Крем-пудинг

Смесете млякото със сметаната. Смесете съдържанието на пакетчетата пудинг с 6 с.л. от млечната смес. Останалата смес сложете да заври заедно със захарта. След като заври добавете на тънка струя сместа с пудинг. Сложете отново на тихогън да заври като бъркате непрекъснато, докато се сгъсти. Изплакнете формичките за пудинг със студена вода и ги напълнете с горещия пудинг. След това оставете ги мин. 4 часа да се охладят.

2 Хрупкави бадеми

В сух тиган с незалепващо покритие запечете на средна температура бадемите със захарта и захарта канелата до златисто. Изсипете ги върху хартия за печене и ги оставете да се охладят.

3 Шоко-тофи заливка

Карамелизирайте захарта в тенджерата на средна температура. Свалете тенджерата от котлона и добавете сметаната. Върнете на котлона и варете, докато се получи гъста смес. Добавете останалите съставки и бъркайте, докато се разтворят.

4 Сервиране

Отделете внимателно коричката на добре втвърдения пудинг с върха на нож от стените на формата и обърнете върху десертни чинии. Залейте с горещия шоколадов сос и поръсете с бадемите.

