



Kecskeméti barackpuding

Hozzávalók 4 személyre:

4 dl tej
5 dkg kristálycukor
4 db tojás
10 dkg liszt
0,5 dl tej
2 dl tejszín
2 evőkanál porcukor
narancs
citrom
30 dkg magozott sárgabarack
zselatin
0,5 dl barackpálinka

Felteszünk tejet melegedni, amibe kevés kristálycukrot szórunk. A tojásokat szétválasztjuk, a sárgájából krémet készítünk. A sárgákat a maradék kristálycukorral simára keverjük. Kevés lisztet, és tejet adunk hozzá, majd a forrásban lévő cukros vízhez öntjük. Ez lesz a puding alapja. Gyakori kevergetés mellett újraforraljuk, majd hagyjuk kihűlni.

A tejszínt kemény habbá verjük, hozzáadjuk a krémet, és alaposan elkeverjük. Ízesítjük porcukorral, narancs- és citromhéjjal. Belekockázzuk a sárgabarackot. Feloldott zselatint, és kevés barackpálinkát adunk hozzá. Az egészet átkeverjük, majd fóliával kibélelt formákba töltjük, és hűtőben 3-4 órán keresztül dermedtjük.

Tálaláskor egy tányérra borítjuk a pudingot, tejszínhabbal, és gyümölcsökkel díszítjük, majd fehércecsokit reszelünk rá.