

Kaštanový pudink



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

2108 kalorií , **3 g** cukrů , **104 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kastanovy-pudink>

Příprava

V misce ušľaháme maslo, pridáme žĺtky, uvarené a postrúhané gaštany, cukor, olúpané a nadrobno posekané mandle a lyžičku strúhanej citrónovej kôry. Dobre premiešame, pridáme tuhy sneh z 2 bielkov a dáme do pudingovej formy vymastenej maslom. Varíme v rúre vo vodnom kúpeli asi 50-60 minút. Vyklopíme na misu, prelejeme polevou a podávame.

Tip k receptu

Polevu si spravíme z 100 ml pomarančovej šťavy a 100 g cukru zohriatej pod bod varu.

Ingredience

- 80 g másla
- 5 žĺtiek
- 150 g uvařených a očištěných kaštanů
- 100 g cukru krystal
- 70 oloupaných a nadrobno posekaných mandlí
- troška citrónové kôry
- 2 vaječné bílky
- 100 g cukru krystal na polevu
- 100 ml pomerančové šťavy na polevu

Kategorie

Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Dezert