VIŠKI VRTCI
Jamova cesta 23, 1000 Ljubljana
Tel.: 01/ 24 45 140, GSM: 041 643 806
Fax: 01/ 24 45 156

NOVOST NA JEDILNIKU – ČOKOLADNI PUDING

V ponedeljek, 4. maja 2015, bomo v kuhinji Jamova in Rožna dolina prvič pripravili čokoladni puding, ki ga bomo v celoti pripravili v naših kuhinjah. Do sedaj smo pri pripravi pudinga uporabljali puding v prahu (Royal).

Sestavine domačega čokoladnega pudinga so: mleko, sladkor, vanilin sladkor, jedilna čokolada, čokolada v prahu, koruzni škrob in cimet.

Pripravila sem še recept s količinami za 4 člansko družino:

0,5 L mleko
10 g sladkor
½ vrečke vanilin sladkor
25 g jedilna čokolada
25 g čokolada v prahu
20 g koruzni škrob (Gustin)
cimet

V 100 ml mleka vmešamo koruzni škrob. V preostalo količino mleka stresemo sladkor, vanilin sladkor, jedilno čokolado in čokolado v prahu. Med segrevanjem zmesi vmešamo še mleko s koruznim škrobom. Pri stalnem mešanju pustimo, da zmes zavre. Dodamo še cimet in puding natočimo v posodice.

Lep pozdrav, Petra Osterman.

21. 4. 2015

Vir: kuharska delavnica, Brezmesne jedi, Peter in Andreja Rajšek, marec 2015