

SÜTŐBEN SÜLT CITROMPUDING

**mentás-bazsalikomos
málnaöntettel**

Hozzávalók 4 főre

4 db egész tojás
10 dkg nyírfacukor
3 dkg világos tönkölyliszt
3 dkg durumliszt
5 dkg kókuszreszelék
5 dkg vaj
2,5 dl tej
2 citrom héja
1 citrom leve

málnaöntet

30 dkg málna
kis csokor bazsalikom
menta

Elkészítés: 10-15 perc | Sütés: 30 perc

A sütőt melegítsük elő 180 fokra.

A tojások sárgáját verjük fehéredésig a nyírfacukorral és a szoba-hőmérsékletű vajjal. Szítaljuk hozzá a liszteket, öntsük hozzá a tejet, adjuk hozzá a citrom reszelt héját és a citrom kifacsart levét.

A tojásfehérjéket habnak verjük fel.

Keverjük simára a tésztát, majd óvatosan forgassuk hozzá a kemény habnak felvert fehérjét.

Simítsuk a tésztát vajjal kent, liszttel szórt kis szüflés tálakba/1 nagy kerámia formába, majd süssük az előmelegített sütőben 30 percig a pudingot. A teteje enyhén piskótásra sül, az alja pudingos lesz.

Az öntethez a málnát egy kis lábosban forraljuk össze, vegyük le a tűzről, keverjük el benne a finomra vágott friss fűszernövényeket, hagyjuk kihűlni.



1 adag
15 g ch

ebből cukor:
7 g